TYGODNIK KOBIETY



CENA 50 GR.

Nr. 9–10.

22 grudnia 1935 r.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem

Binder.



SUKNIA Z BIAŁEGO BROKATU
SUKNIA Z LAMY
LUB BŁYSZCZĄCEGO JEDWABIU

Photo Paramount

TYGODNIK KOBIETY

Redaktorka naczelna: WANDA DOBRZAŃSKA. **Wydawca:** JANINA KULIGOWSKA.
REDAKCJA i ADMINISTRACJA: Warszawa, ul. Okólnik Nr. 11-a, tel. 666-35. KONTO P.K.O. 13.191.
Naczelna redaktorka przyjmuje we wtorki i czwartki od 11-ej do 13-ej. Sekretarjat redakcji czynny codziennie od 11-ej do 14-ej.

Rok I Nr. 9 - 10. **22 grudnia 1935 r.**



Pogody ducha, siły wytrwania, wiary w dobre jutro życzy wszystkim Czytelniczkom i Współpracowniczkom

REDAKCJA

Precz z rzeczywistością

Okrzyk rewolucyjny — niebezpieczny „na codzień", wrogi równowadze dnia powszedniego, której bronimy tak zapamiętale na łamach Tygodnika Kobiety ma prawo przyjść do głosu w przeddzień święta.

Swoista, rozkoszna atmosfera Bożego Narodzenia niech weźmie górę nad autorytetem niesympatycznej pani, której na imię „Rzeczywistość".

Oddajmy się na krótkie świąteczne dni w służbę wyobraźni. Nie cofajmy się myślą wstecz, nie przesuwajmy paciorków różańca udręki. Nie wychodźmy naprzeciw bolączek dni najbliższych. Przeszłości nie odmienimy — przyszłość i tak nas dogoni.

Zatrzymajmy na chwilę zegary, których wskazówkami kieruje rzeczywistość. Żyjmy urokiem chwili, marzeniem odsuwanem zapamiętale w wiecznym lęku o naruszenie wewnętrznej równowagi.

W półmroku pokoju przesyconego odurzającym zapachem igliwia, w ciszy wigilijnego wieczoru, zapatrzone w migotliwe światła choinki, dajmy swobodną wodzę marzeniom.

Niech nam się wydaje, że życie nie jest kryzysowym potworem, bezustanną walką, współzawodnictwem, wiecznem wyrzeczeniem. Niech będzie na krótką chwilę krainą bajki, w której króluje dobra wróżka co spełnia ludzkie pragnienia.

Dokoła nas krążą niewidzialne, nieujarzmione jeszcze przez człowieka moce. Działają one poza sferą ludzkiej świadomości, podchwytują słowa wypowiedziane, myśli poczęte w „złą godzinę".

Ale noc wigilijna to „dobra godzina" dla wszystkich; dla wielkich i małych, możnych i ubogich.

Kto wie, czy marzenia poczęte w tej *dobrej godzinie* nie wrócą do nas urzeczywistnieniem.

Może pod ich władczym urokiem odzyskamy twórczy dar budowania lepszego jutra.

Może strząsając ze siebie na chwilę bierne poddaństwo losowi, rozproszymy szare mgły co zawisły nad nami w ciągu ostatnich lat.

Wyrzec się pragnień, to jeszcze nie śmierć za życia, ale martwota letargu. Obudźmy się z niego. *Pragnąć* zawsze mamy prawo — *marzyć* nikt nam nie zabroni.

Rozwińmy na ten jeden wieczór stulone skrzydła. Wyrwijmy się ze smutnego kręgu. Spotkajmy się wszystkie w wieczornej wigilijnej godzinie na platformie marzenia.

Czyż nam to może przeszkodzić do podjęcia „po Świętach" wspólnej walki z rzeczywistością?

Oczekujemy na powitanie pierwszego „wspólnego" roku reportaży z krainy wigilijnych marzeń, które drukować będziemy w zapowiedzianym dziale „Nasze Sprawy".

Wanda Dobrzańska.

NUMER NINIEJSZY WYCHODZI W POWIĘKSZONEJ FORMIE JAKO Nr. 9 i 10. Nr. 1 PRZYSZŁEGO ROKU UKAŻE SIĘ Z DATĄ 5 STYCZNIA.

W noworocznym zeszycie „Tygodnika Kobiety" rozpoczynamy pod tytułem „Nasze Sprawy", dział korespondencji pomiędzy Czytelniczkami.

Korespondentkami tego działu mogą być wszystkie Czytelniczki „Tygodnika Kobiety" pod warunkiem, że do pierwszego listu, nadesłanego pod adresem Redakcji, a przeznaczonego dla działu „Nasze Sprawy", dołączą imię, nazwisko i dokładny adres.

Listy powinny być podpisywane pseudonimami, co ułatwi swobodę wymiany myśli.

Redakcja gwarantuje całkowitą dyskrecję i obowiązuje się nie zdradzać incognita osób korespondujących bez Ich wyraźnej każdorazowej zgody.

Na łamach działu „Nasze Sprawy" mogą być poruszane wszystkie tematy, interesujące zarówno ogół kobiet, jak i jednostki. Stwarzamy go w nadziei, że będzie łącznikiem pomiędzy Czytelniczkami, jednocząc je w zżyty, solidarny zespół, ożywiony chęcią wymiany myśli, zainteresowań, służenia radą i pomocą tym, które jej od nas oczekują.

Listy, przeznaczone dla działu „Nasze Sprawy", prosimy nadsyłać pod adresem Redaktorki, która jest wyłączną kierowniczką działu korespondencyjnego. Wzór adresu:

„Tygodnik Kobiety"
Na ręce Redaktorki Wandy Dobrzańskiej („Nasze Sprawy")
Warszawa — ul. Okólnik 11a.

Powołując do życia dział korespondencyjny, prosimy wszystkie nasze Czytelniczki o podzielenie się z nami snutemi w wieczór wigilijny marzeniami, a może niejedno z nich uda nam się zrealizować wspólnemi siłami.

REDAKCJA.

Jak nasze prababki Wigilję urządzały

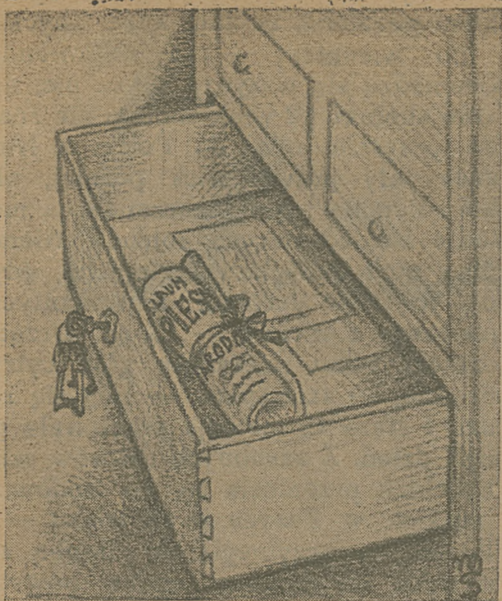
Święta za pasem! Wiadomo — najpierw się mówi, że nic się nie będzie urządzało, potem, że tylko troszkę, a w końcu okazuje się, że przecież musi się stać zadość tradycji. Ciasny budżet rozciąga się, jak guma, leniwa niechęć do przygotowań znika i oto święta przychodzą, przyozdobione urokiem tradycji: wigilja, choinka, kolendy, konieczne, coroczne wzruszenie, od którego zarzekają się zblazowani współcześni ludzie. Zarzekają się, ale nigdy naprawdę, bo zawsze lubią żeby było tak, jak dawniej, jak było za czasów ich dzieciństwa i przynajmniej podobnie, jak za czasów dzieciństwa ich matek. Legenda tradycyj bożonarodzeniowych przechodzi z matki na córkę i choć okazuje się, że poprzednie pokolenie obchodziło ją piękniej, a to trochę dawniejsze jeszcze piękniej, zawsze i dla dzisiejszej rzczywistości zostanie jeszcze trochę uroku. Zresztą porównanie nigdy nie idzie za głęboko w czas; epoka przedwojenna (tak, tak, to była zupełnie specjalna „epoka"), ma już swój koloryt. Zasobne dwory, bogate mieszczaństwo, salony z olbrzymią ilością secesyjnych ozdób, wielką lampą ze szklanym kloszem i albumem z rodzinnemi fotografjami. Do tego koniecznie czarne meble, kryte czerwonym pluszem i kobiety ubrane, ach tak, ubrane zupełnie podobnie jak my teraz. Różnica jest przedewszystkiem w nastroju beztroski, o który dzisiaj tak trudno. Choć ulicą, pod oknami, oświetlonemi żółtym światłem zapalonej choinki przechadzał się rosyjski stójkowy, żyło się nadzieją, że przecież i on zniknie pewnego dnia. Boże Narodzenie naszych matek



Choć pod oknami przechadzał się stójkowy.

zakwitało pod znakiem nadziei. Babki natomiast miały Święta przeważnie niewesołe. Rosyjski stójkowy był nowością, której nie można przeboleć, dzieci, chodzące do szkoły musiały obchodzić jakieś niezrozumiałe święta „starego stylu", a największym tajemniczym klejnotem rodziny był mały zeszycik z narodowemi pieśniami. Nie można go trzymać razem ze wszystkiemi nutami, na orzechowej półce, leżał, zwinięty w rulon, w starym sekretarzyku babuni (dla nas to już będzie jakaś pra-pra-pra) i wydobywany po starannem zamknięciu drzwi i zasłonięciu okien. Że będzie wydobyty w wieczór wigilijny, wiedziano o tem doskonale. Mały salonik, zastawiony ciężkiemi orzechowemi meblami, krytemi rypsem (przeważnie zielonym) i przyozdobiony pożółkłemi fotografjami w czarnych, owalnych ramach — już nieraz zamykał w sobie to misterjum. Matka, pani z gładko zaczesanemi włosami, w obcisłej sukni, zapiętej sprzodu na duże guziki, zasiadała do starego fortepjanu i po odegraniu kolend zaczynała — Boże coś Polskę, albo coś równie niebezpiecznego.

Cienkie, niewprawne głosiki dziecięce wyciągały długo, tylko broń Boże nie za głośno — świeczki na choince skwierczały. Przyjemnie było... tak właśnie opowiada jedna z najstarszych babek w rodzinie. Pra-babka nie opowiada już nic. Jest tylko na miniaturze. Ma głowę w lokach, obnażone ramiona i lekkomyślną różę



leżał zwinięty w rulon w starym sekretarzyku

przypiętą do gorsu. Ale oczy ma bardzo smutne. Może dlatego, że święta, te święta, które mogła pamiętać, spędzała na obczyźnie, w Paryżu, na emigracji i choć raz kiedyś siedziała przy wigilji z Julkiem Słowackim, choć widziała prawdziwego Mickiewicza, także odludka — Lelewela — nie były to przyjemne święta. Nic nie opowiada prababka, która reprezentuje wiek 19-ty.

A więc idźmy dalej. Nie mamy coprawda minjatury prababki z wieku 18, ale w salonie wisi jej duży, przyciemniony latami portret. Prababka nazywała się Izabella, pewno na cześć księżnej generałowej Czartoryskiej, miała główkę przybraną białą peruczką, wielki okrągły dekolt, dużo koronek i frywolny uśmiech na biało-różowej twarzy. Pewno nic nie opowiadała, tak była zajęta zabawami, strojami, hm, może nawet flirtami i... gospodarstwem domowem. Tak, tak... te damy z arystokracji, z tej wysokiej arystokracji, bywającej u dworu i mającej wiele dukatów w kalecie, były bardzo lekkomyślne. Skromniejszej kondycji panie, były lekkomyślne tylko trochę, boć dwór pełen służby, rezydentów, gości i potomstwa, wymagał swojego starania, codzień, przez cały, długi Boży rok. A cóż dopiero przede święty. Matko Najświętsza — co to było przygotowań i harmideru. Nie były to przecież takie czasy, żeby można kogo do miasta pchnąć i zakupić co potrza. Jeno rodzynki, migdały, gałkę muszkatołową, czy insze zaprawy, a także cukier i sól kupować dobrej gospodyni wypadało. Resztę trzeba było mieć doma gotowe, zawczasu i koniecznie najlepsze, żeby sąsiadki na języki nie wzięły. Więc bito woły, cielaki, wieprze i drób na mięsiwo, więc wódki smakowite przyrządzano, więc piwo z beczek ściągano. A pieczenie ciast, a czyszczenie sreber i farfurów, a okurzanie ścian, dawną modą „szpalerami" przybranych. Co bardziej nowinki zagraniczne lubiące dwory, ściany wyklejały tapetami, ale prawdziwa, rządna gospodyni, na one inowacje zgrabnym noskiem kręciła. Już woli swoje szpalery, i arrasy, pięknie bawialną salę strojące i krzesła i ławy, bogato rzeźbione, aniżeli karła kordybanowe, któremi się inne dwory chwalą. Na święta i tak cały ten kram musi być ślicznie wyczyszczony i ustawiony. Cała w tem głowa gospodyni.

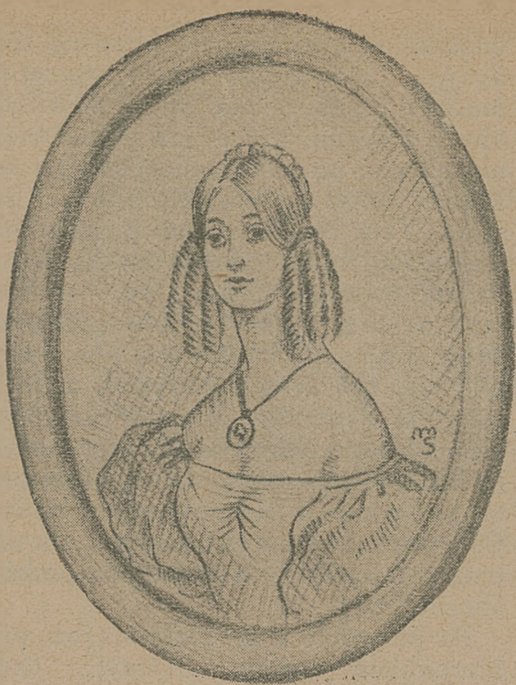
W sam dzień wigilji, wszystko prawie musiało być gotowe, krom ryb, które w sadzawce trzeba dopiero nałowić i krom co delikatniejszych ciast i wetów. Samo gotowanie wieczerzy wigilijnej — toż to praca niełada. Marna ta gospodyni, która nie przysposobi 12-tu potraw, z których po rybach przeróżnego rodzaju, najważniejsze są kluski na oleju (w dni postne pod karą ciężkiego grzechu nie można nic zjeść na maśle) kluski z makiem, kapusta z grzybami i podobne smakowitości. Na wety szły pierniczki domowej roboty i bakalje, czyli frukta zagraniczne, suszone. Przychodziły one od Italjanów i kosztowały dużo talarów. Po skromnym, ledwo ze śledzia i ziemniaków złożonym obiedzie, kiedy pan mąż, odziany w niedźwiedzie futro na tradycyjne łowy z przyjacioły wyruszał, musiała i pani nieco się ochędożyć, aby z dziećmi, które już półodświętnie ubrane po izbach niespokojnie się kręciły, pójść do kościoła obejrzeć jasełka. Tam to drewniane, pięknie pomalowane figurki przedstawiały narodzenie Świętego Dzieciątka, a nierzadko przedstawiały tak ucieszenie, bo oto wół i osioł kiwały głowami, Święty Józef coś ręką pokazywał, a Najświętsza Panienka co i raz pochylała się nad żłobkiem. Trudno przychodziło modlić się, wobec takiego teatrum, to też wkońcu biskup poznański, ks. Czartoryski jasełków owych zabronił pokazywać. A szkoda, bo nad podziw śliczne były!

Po powrocie z kościoła służba, pod kierunkiem „pani starszej", czyli ochmistrzyni, nakrywała do stołu w wielkiej sali jadalnej. Ceglany komin, później dopiero, za Augusta III-go marmurowy, albo kaflowy zajmował w niej najpocześniejsze miejsce.

Sala oświetlona była wielkim mosiężnym pająkiem i przyozdobiona portretami przodków. Trzeba było onego dnia wiele wąskich i długich stołów nastawić, bo jak kazał obyczaj — co starsza służba razem z państwem do stołu zasiadała. Siano pod



Pani pokornie całuje rękę mężowską.



Prababka jest tylko na miniaturze.

obrusem — obowiązkowo, a także snop w kącie, przez pamięć biednego Jezusiczka, co w stajni, między bydlętkami się narodził. Na cienkim, lnianym, domowej roboty obrusie ustawiono srebrne, albo farfurowe talerze i kubki, oraz kładziono sztućce. Jeno na samym końcu stołów, gdzie co podlejsi goście siadywali, talerze i kubki były cynowe i sztućców wcale nie było. Przecie wówczas każdy zwykł nosić nóż i łyżkę (bez widelców doskonale się można obejść) — z sobą w cholewie. Tak tedy sztućce kładziono tylko przed znamienitszemi gośćmi. Pani, zaaferowana, zmęczona, wbiegała do jadalni, aby wszystko jeszcze raz bacznym okiem zobaczyć. Prędzej, prędzej, bo oto już zdaleka słychać dzwonki sanek, pan mąż wraca z łowów, a i pierwsza gwiazdka błyska na niebie. Za chwilę duża jadalnia zapełnia się tłumem ludzi, swoich i zaproszonych. Jeno pilnie baczyć należy, aby gości było do pary. Nie daj Boże inaczej — śmierć w domu pewna, nawet jeszcze przed nowym rokiem. Liczba jest parzysta; pan bierze talerzyk z opłatkami i podchodzi do żony. Przełamując opłatek, pani pokornie całuje rękę mężowską, otrzymując wzamian ojcowski pocałunek w czoło. Jak dobrze, że włosy założyła dzisiaj po polsku, czółkiem tylko je przystrajając. Nieładnie byłoby otrzymać mężowski pocałunek w pudrowaną perukę. Potem pan podchodzi kolejno do gości, do dzieci, do rezydentów, do służby. Ale to nie wszystko. Zarzuciwszy szuby na ramiona, idą państwo do stajni i obory, aby się z bydlętami opłatkiem podzielić, bo tak każe obyczaj.

Po wieczerzy — czas na kolendy. Gromadzą się wszyscy koło... nie, nie koło choinki. 18 wiek choinki nie znał, bo przyszła ona do Polski z Niemiec cały prawie wiek później, ale koło komina i oto rozbrzmiewają melodje bardzo starych kolend. Niema przy nich dźwięków fortepjanu, gdyż był to także dorobek najromantyczniejszego z wieków — IX-go. Drżący czasem tylko, nieśmiały głos cytry, częściej — sam śpiew — Bóg się rodzi. I stara ta melodja przetrwała po dziś dzień. Z zasobnych dworów szlacheckich przeniosła się do środowisk polskich w Paryżu w IX wieku — z Paryża — przybiegła do żałobą zasnutych mieszkań w epoce powstania styczniowego, zatrzymała się w secesyjnych miejskich salonach przedwojennych i dźwięczy dziś, w małych mieszkankach warszawskich i niskich, przytulnych pokoikach małych miasteczek, w przygaszonych kłopotami dworach ziemiańskich, izbach rzemieślniczych, w suterynach i pod daszach. „Bóg się rodzi — Moc truchleje". Czyż wobec tego można tracić nadzieję w lepsze jutro?

Zofja Miszewska

NASZE ŚWIĘTA

Drzewka — zielone schodki — rok za rokiem..
coraz wyżej, dalej..
Nie pomoże się nikomu żalić..
Jeszcze dziś, w tę noc tajemniczą
wolno mi się opijać twoją dziecinną słodyczą..
Jeszcze może dziś przyjmiesz, przejęty
matczyne gwiazdkowe prezenty..
Choć jesteś taki „duży"..
Czas potrafi szczęście tworzyć, szczęście burzyć..
Moje szczęście na dziś — to ty, synku..
Razem z uśmiechem jasnych oczu, z białym
opłatkiem, choinką..
Biorę pod powieki, wchłaniam w siebie jeszcze
jedne święta..
Powiedz czy i ty będziesz je zawsze pamiętał?..

J. Korczakowska



William Locke

Uzurpator

Przekład autoryzowany Ludwiki Ciechanowieckiej

Powieść

Za ladą, na której stały patery z żałośnie wyglądającemi owocami, oraz kilka butelek, stała uderzająco piękna dziewczyna, w skromnej czarnej sukni. W plugawej, czwartorzędnej garkuchni, owa młoda kobieta kwitła, niby wonna róża, na śmietniku. Bunny ukłonił się jej zdaleka.

— No, więc ma pan to, czego pan chciał — rzekł, śmiejąc się Bunny, gdy zajmowali miejsca przy stoliku. Hallo. Giuseppe!

Spocony szybkobiegacz, o wielkiem czole, podbiegł do stołu. Czego messer Trégollo sobie życzy? Jest cebulowa zupa. Palce lizać. Jest „stufatino milanese". Jest i rozbef, po angielsku! Messer Tregollo nie pokazuje się jakoś... Nie było go przez dwa dni. Signorina bardzo się dopytywała o signora. A może usmażyć omlet z nereczkami?

Bunny przebiegł wzrokiem ceny w jadłospisie i przerwał monolog Giuseppa, zamawiając zwykły obiad. Kelner oddalił się, ocierając czoło serwetą.

— To ciemny typ — zauważył Bunny. — Wygląda jak symbol wszelkich bezeceństw, z obrazów starych mistrzów. Mógłby być cichym doradcą Cezara Borgii.

Jasper uśmiechnął się pobłażliwie. Jego młody przyjaciel nigdy nie liczył się ze słowami, a uczucia jego były zawsze gwałtowne i nieokiełznane.

— Widzę, że pan jest tu stałym bywalcem.

— O tak. Bywam tutaj często. Właściciel nazywa się Antonelli. Gra właśnie w domino. To jego jedyne zajęcie. Bóg jeden wie, jakim cudem idzie mu interes. Podejrzewam, że rządzi wszystkiem Giuseppe. Pomaga mu Victoria, „panienka z za kontuaru". To siostrzenica Antonellego. Kot, któregośmy spotkali, należy również do tutejszego zespołu. Nazwałem go Corpo di Bacco. Drugi kelner nazywa się August. Teraz zna pan już całą rodzinkę.

Po chwili zjawił się Giuseppe z wazą. Bunny zamówił pół butelki Chianti. Przy tej sposobności jął się rozwodzić nad zaletami włoskiego wina. Kryje się w niem dusza Italji. Trzcinowy koszyk, w którym tkwi butelka z czerwonem winem budzi wspomnienie ody Keats'a. Jasper nie wiedział, o którą odę chodzi. Jakże się ona nazywa? Bunny położył łyżkę i wyrecytował odę jednym tchem, głosem bezbarwnym, jak to zwykle czynią poeci, deklamując wiersze. Zapomniał o zupie i zaczął unosić się nad Keats'em. Słowa jego są kolorowe, w poezjach jego drga świetlista czerwień, to znowuż przenikają dreszczem śnieżnej bieli, leją potoki lazuru, wciągają czytelnika w otchłań purpurowych słów, niby w odmęt wzburzonego oceanu. Jasper zwrócił uwagę Bunny'emu, na stygnącą rybę. Bunny, jak zwykle, wysłał ją do djabła, poczem zabrał się do jedzenia, nie przerywając rozmowy. Radość życia biła od niego, niby blask słońca. Jasper skierował rozmowę na zamówioną sztukę. Zapytał go, czy ma już jakiś pomysł. Bunny odsunął talerz.

— Będzie to synteza barwy, wina i muzyki. Chcę, żeby w wyschłych żyłach współczesnej sztuki, zaczęła krążyć żywa krew. Teatr choruje na anemję. O, gdybym zdołał tchnąć w niego życie. Czy mam pomysł. Oczywiście, że tak. Młoda miłość. Namiętność, żar, tragiczny konflikt zlekka zaznaczony. Żadnych subtelności, zawikłań. Prostota. Bezpośredność. Pierwotny głód miłości, pierwotna nienawiść i pierwotna radość życia. Wystarczy przecież zedrzeć z każdego z nas powierzchowny nalot kultury, aby okazał się człowiek pierwotny. Najbardziej skompolikowane natury, najbardziej postępowe natury, niczem się nie różnią w gruncie rzeczy od dzikusów. Każdy mężczyzna gotów skoczyć do piekła po kobietę, której pożąda; każda kobieta gotowa przejść przez ogień, aby dotrzeć do mężczyzny, za którym szaleje. Wiem już, co napiszę. Wszystko to wiruje, tańczy i drga w mej głowie. O gdybym tylko zdołał dać temu ujście... Zdaje się jednak, że to się nigdy nikomu nie udało. Twórczość przypomina proces gotowania sławetnego „poulet en casserole". Czy nigdy się pan nie zastanawiał nad tem, jaka to poetyczna potrawa. Myśląc o niej, weszy się rozkoszną woń, wydobywająca się z glinianego garnka, człowiek upaja się nią niby ambrozją, ale gdy zabierze się do jedzenia, odrazu wie się, że to zwykła żylasta kura. Zawsze ta sama, stara, chuda kura. Giuseppe! zamówiłem kurczaka, a ty nam podałeś strusia.

— Zaraz zamelduję to signorinie — odrzekł uprzejmie Guiseppe.

— Ależ mój drogi chłopcze — odezwał się Jasper — nigdy nie jadłem smaczniejszego kurczaka.

— Wobec tego nie zakłócaj spokoju signorinie, mój Giuseppe. Pan nazywa strusia kurczakiem. Zaraz widać, że ma dobre serce. Drogi Panie Vellacot, pan jest naprawdę dobry człowiek. A wie pan, że ilekroć jem kurczaka, to mi żal młodego życia.

Biedactwo nie zdążyło rozwinąć skrzydeł, nacieszyć się słońcem i wolnością. Niektórzy ludzie jadają skowronki, na mnie to sprawia takie wrażenie, jakby ktoś nabijał na szpikulec zmaterjalizowaną radość życia i piekł ją na słoninie. To tak, jakby ktoś chciał zrobić zupę z „Sonaty Księżycowej". A pro-

pos, czy pan się zastanawiał kiedykolwiek nad tem, że taki genjusz, jak Beethoven, potrafił przerobić bigos marnych ludzkich spraw w „Sonatę Księżycową?"

— Pan robi to samo — rzekł Jasper. — Na tem polega talent poetycki. A teraz wznieśmy toast, na cześć nowej sztuki.

Bunny sięgnął po szklankę i łyknął haust wina. Milczał przez chwilę, bębniąc palcami po grubem szkle. Nagle podniósł gwałtownie głowę i rzekł:

— Pan jesteś znacznie starszy odemnie. Proszę mi powiedzieć, czy ja nie przywiązuję zbyt wielkiej wagi do młodości? Wiem dobrze, że czterdziestoletni mężczyzna jest młody, ale nie mieści mi się to w głowie, wydaje mi się, że z chwilą przekroczenia czterdziestki, kończy się wszystko. Pozostają jedynie wspomnienia przeszłości. Chciałbym być zawsze dwudziestotrzyletnim mężczyzną. A może jestem poprostu młodym, zarozumiałym durniem.

— No cóż — jest nim pan i nie jest nim pan — rzekł Jasper — kto wie, czy dobrą stroną czterdziestki, nie jest to, iż uczy nas ona względności wszystkiego. Staniesz się młodzieńcem, gdy osiągniesz sześćdziesiątkę. Gdy miałem lat dziewiętnaście, byłem starcem. Wszystko zależy od gatunku duchowego pokarmu, jakim się żywimy. Gdy umrzesz...

— Nienawidzę śmierci! — przerwał mu Bunny. Skoro trzeba będzie umrzeć, spodziewam się, że umrę jak gentelman. Ale śmierć budzi wemnie nienawiść. O Boże! W życiu jest tyle do spełnienia...

Jasper ogarnął wzrokiem młodzieńczą, atletyczną postać. (Bunny był chlubą sportowych drużyn w Cambridge) i pomyślał, że anioł śmierci daleką będzie musiał przebyć drogę, aby rzucić cień swych skrzydeł. na młodego poetę.

— Niektórzy ludzie pozostają młodymi do śmierci. Ci będą mieli zawsze wiele do zdziałania w życiu. Inni rodzą się starcami, a życie ich jest zawsze jałowe i beztreściwe. Jako osiemdziesięcioletni człowiek, dojdziesz zapewne do wniosku, że masz jeszcze wiele do zdziałania. Więcej ujrzysz wtedy ważnych spraw do zrealizowania, aniżeli ja ich widzę w czterdziestym roku życia. Umierając, jako ośmdziesięcioletni „starzec", będziesz się czuł równie poszkodowany, jak młode kurczę, które zarżnięto, zanim zdążyło się wyżyć. Ja natomiast...

Urwał i wzruszywszy ramionami, sięgnął po szklankę z winem.

— Pan — wybuchnął Bunny — Pan ma cały świat przed sobą. Świat pełen nędzy i niedoli, którą trzeba usuwać. Proszę pomyśleć o tysiącach ludzi, którzy błogosławią pana, za to, coś dla nich uczynił. Gdyby pan umarł jutro, wszyscy oni zapadliby się w otchłań nędzy. Czasami, gdy myślę o panu, mąci mi się w głowie. Pan przecież musi się sam w sobie wydawać kimś w rodzaju Boga.

— Jestem pożałowania godnym bogiem — rekwizytem. Wielki dyrektor teatru puścił mnie na scenę świata, pomimo mej woli i wbrew mej naturze. Stanowię jego własność, niby kukła teatralna.

— Widzę, że obydwaj mamy, to, co nazywają we Francji: „Le vin triste". A nie powinniśmy smucić się, pijąc włoskie wino. Drgają w niem rubinowe błyski, krwawe, tajemnicze światła. Są one zapowiedzią nieskończonego szczęścia i chwały. Jeżeli w tak marnym trunku, można tyle wyczytać, o ileż wymowniejszem musi być wino, które spoczywało przez wiele, wiele lat w zimnej ziemi. Takie wino, staje się duchem ognistym, potężnym, jak miłość. A propos, jak się miewa Cudby?

Jasper nigdy nie był w stanie nadążyć myślą Bunny'ego. Był od niego mniej lotny i bystry. Niezrozumiał i teraz, dlaczego właśnie Cudby, przypomniał się poecie, w związku z barwą wina Chianti. Udzielił jednak skwapliwie odpowiedzi. Cudby miewa się doskonale. Ostatnio miał nieprzyjemności z drugorzędnym antykwarjuszem, który zmusił go do uciążliwej pielgrzymki do Canterbury, gdyż ogłosił, że ma na sprzedaż pierwsze wydanie jednego z dramatów Szekspira, później zaś okazało się, że jest to przedruk z r. 1807-go.

— Po co ktoś zadaje sobie tyle trudu, żeby znaleźć pierwsze wydanie Szekspira, skoro można nabyć przyzwoite zbiorowe wydanie wszystkich jego utworów, za cenę trzech, czy czterech szylingów. Pozostanie to dla mnie tajemnicą równie niepojętą, jak tajemnica Trójcy Świętej — powiedział Jasper.

Rozmowa zaczęła się rwać. Bunny zamówił kawę i likier anyżowy, poczem sięgnął po papierośnicę Jasper zapalił fajkę. Restauracja opustoszała.

Siedzieli teraz sami w dusznym pokoju, w mdłym blasku gazowych lamp. Przez uchylone drzwi widać było Antonellego, siedzącego przy stole. Monotonny klekot domina, był jedynym dźwiękiem, który wdzierał się w ciszę. Młoda kobieta, siedząca za ladą podniosła głowę z nad kasy, by podać kelnerowi zamówioną butelkę likieru. Przez chwilę przyglądała się w milczeniu Bunny'emu i jego towarzyszowi, lecz nagle powstała z miejsca, prześlizgnęła się zręcznie wąskiem przejściem, między ladą a półkami i podeszła do ich stołu.

— Jak się miewamy, bon ami — mam nadzieję, że obiad był smaczny.

— Poprostu znakomity — rzekł Jasper, wyręczając swego towarzysza. — Zawierzyłem panu Tretgold i świetnie na tem wyszedłem.

— Jak to dobrze — odparła dziewczyna. — My tutaj w hotelu „Bombons", nie przywiązujemy wielkiej wagi do pięknych nakryć i wykwintnej bielizny stołowej.

Mówiła trochę dziwnym akcentem, wplatając wyrazy, jakiemi posługują się mieszkańcy przedmieść Londynu. Spółgłoski, wymawiane przez nią dźwięczały chrapliwie, twardo, z angielska, a jednak była w nich śpiewność iście neapolitańska.

— Przedstawiam panu pannę Vittoria Antonelli — odezwał się Bunny.

Vittoria wyciągnęła do Jaspera delikatną, śniadą rękę.

— To coś niezwykłego, że bon ami nie jest dzisiaj osamotniony. Zazwyczaj udaje pustelnika — dodała, wskazując na stolik, stojący niedaleko kontuaru. — Oto jego stół.

Teraz dopiero, w blasku lampy, pod którą stała, można było ocenić jej urodę. Wydała się Jasperowi niezwykle piękną. Patrzał z zachwytem na oliwkową skórę, ogromne czarne oczy, ponsowe wargi i młodzieńcze kształty. Trzymała się bardzo prosto, z biustem, podanym naprzód. Biła od niej jakaś radosna siła. Jasper przypomniał sobie nagle rozmowę prowadzoną z Bunny'm na temat nowej sztuki. Mówił wtedy o dwojgu zakochanych, pierwotnych ludzi. Oto stoi przed nim w tej chwili kobieta młoda, silna i żywiołowa, a obok niej mężczyzna, który mógłby być jej wymarzonym towarzyszem. Obydwoje stanowią parę idealnie dobraną, w swej porywającej, ognistej młodości. Na myśl o tem uśmiechnął się sam do siebie.

Młoda Junona pożegnała ich, tłumacząc się, że czeka na nią posiłek.

— Jak ona zabawnie pana nazywa? — zauważył Jasper.

— A tak, sama przekręciła moje imię. Bunny na bon ami. Bardzo inteligentna dziewczyna. Popro-

stu pojąć trudno, że żyjąc w takich nieodpowiednich warunkach, zdobyła własnemi siłami niewątpliwą kulturę. — Bardzo piękna — szepnął Jasper.

— Żywcem wyczarowana z obrazu Andrea del Sarto — zauważył Bunny.

Jasper przytaknął skinieniem głowy, chociaż nie wiedział o czem mowa. Spojrzał na zegarek.

— Muszę wrócić do Izby Gmin. Może chce pan posłuchać przemówień. Będzie dyskusja, o bezrobociu. Kto wie, może nawet i ja zabiorę głos w tej sprawie.

Bunny grzecznie odrzucił propozycję. Polityka nic go nie obchodzi. Gdy wybije nienawistna trzydziestka rzuci się może w otchłań statystycznych cyfr, teraz jednak woli fruwać.

— W takim razie — niech mnie pan odprowadzi kawałek — upierał się Jasper. Lecz Bunny wolał zostać jeszcze w restauracji i medytować nad swoją sztuką.

— W takim razie żegnam pana, drogi chłopcze — rzekł Jasper, ściskając jego rękę. — Dzięki panu zjadłem pyszny obiad i spędziłem przemiły wieczór. A teraz „zrywaj róże, póki czas, a strzeż się cierni..."

VI.

Trzydziestoletnia kobieta, o wrażliwym, lecz powierzchownym umyśle, nienarażona na materjalne kłopoty, kobieta, która nigdy nie zaznała prawdziwej namiętności, nieraz odczuwa podświadomą tęsknotę do spraw i doznań, jakiemi gardziła w okresie wczesnej młodości. Stając się z wiekiem coraz wrażliwszą, nieraz odczuwa dreszcze na myśl o niezaznanych rozkoszach. Z upodobaniem wsłuchuje się w cichutki szmer fal, uderzających o jej serce. Kobieta tego pokroju, szukać będzie wzruszeń w muzyce, malarstwie i poezji. Może nawet napisze potajemnie nowelę, o zakochanym chłopcu i dziewczynie....

Jeżeli jest gruntownie pozbawiona inteligencji to będzie przelewać skarby uczuć, na tresowanego pudla. Kobieta światowa, skwapliwie korzystać będzie ze sposobności, aby nawiązywać przyjazne stosunki z mężczyznami. Każde pochlebstwo, każdy najmniejszy przejaw męskiej uległości, sprawi jej nieopisaną rozkosz. Z lubością będzie posługiwać się bronią, którą dało jej doświadczenie. Taką kobietą była antyczna Djana, która składała namiętne pocałunki, na czole śpiącego Latmosa, a gdy się przebudził nie czuła do niego pociągu i traktowała go z wyniosłym chłodem.

Lady Alicja miała umysł wrażliwy, lecz powierzchowny, była kobietą światową, nie miała męża i przekroczyła już trzydziestkę. Zdołała ona nawiązać tego rodzaju stosunki z Vellacotem i poetą Tredgoldem, które dawały jej możność spędzania z nimi miłych chwil. Ileż subtelnej rozkoszy sprawiało jej porównywanie obydwóch przyjaciół i analizowanie ich uczuć dla niej. Każdy z nich pociągał ją czem innem, każdy zaś na swój sposób pożądał jej życzliwości. Mogła więc nareszcie wyładowywać niewyżytą uczuciowość. Najwięcej jednak zadowolenia dawało jej obcowanie z Bunnym. Niby od niechcenia obdarowywała go dowodami tkliwej sympatji.

Pewnego, majowego wieczoru, Alicja udała się po wczesnym obiedzie do Izby Gmin. Jasper przysłał jej bilet wstępu, na galerję zarezerwowaną dla pań, gdyż zamierzał zgłosić podczas posiedzenia swoją poprawkę, do nowej ustawy. Alicja oddawna sposobiła się, do wysłuchania tej dziewiczej mowy Jaspera, nawet poświęciła zaproszenie na ciekawą premjerę w teatrze.

Dopiero, gdy zajęła miejsce w powozie, zaczęła wciągać długie rękawiczki na swe piękne ręce. Była w doskonałym humorze. Po kobiecemu troskała się, że jej wytworna toaleta barwy heliotropu i starannie ondulowane włosy znikną w owalu owej posępnej klatki, jaką jest podniebna galerja w Izbie Gmin, lecz to właśnie dodawało pikanterji nowemu przeżyciu, gdyż utwierdzało ją w przekonaniu, że spełnia przyjacielski obowiązek. W sercu czuła leciutkie drżenie. Jasper był taki dobry, tak przedziwnie delikatny i pełen niewiary we własne siły, a klimat w Izbie Gmin panuje nieprzyjazny i zimny.

(D. c. n.)

WIGILJA PANI MARTY

(Nowela)

Zbliżała się ósma wigilja od czasu, kiedy Michał ją porzucił. Przez te osiem lat pani Marta zasklepiła się w zawziętości przeciwko niemu, aż oszlifowała ją z wszelkich tkliwych wspomnień i myśli i uczyniła ją przezroczyście jasną, płonącą niezmiennym blaskiem, doskonałością nienawiści. Teraz znowu, przed nadejściem ósmej wigilii, musiała o nim myśleć z powodu Juljana. I to było najdziwniejsze: że myślała więcej o Michale, który odszedł, niż o Juljanie, którego miała poślubić.

Jeszcze raz ogarniała myślą wszystko od początku — właśnie, od początku. Od ich niezmierzonej miłości. Byli tak bardzo pewni tego, że się kochają, że zczasem zapomnieli o tem i złożyli tę miłość głęboko, tak jak się składa do bezpiecznego banku kapitał, nie zużywając go i nie troszcząc się o niego. Potem przyszła wielka wojna i potem w Juciunach, wszystko uległo tak doszczętnej zagładzie, że trzeba było wszystko odbudować od początku: dom i dobrobyt, w którym zdążyli się już zasklepić. Zabrali się więc do pracy i w niej ostatecznie zatracili cel swojego wspólnego życia. Rzec można, że zapracowali swoją miłość. A potem, gdy w Juciunach odbudowali swój dom i dobytek, wtedy już nie było do czego powrócić i przyczem spocząć. Chociaż niewątpliwie kochali się, nie potrafili po tych latach wyrzeczenia i zapracowania, tak poprostu okazywać sobie miłość.

I właściwie też, po szesnastu latach małżeństwa, byłoby to śmieszne być tak zwyczajnie kochankami, chociażby się tego jeszcze nawet pragnęło. Takie pragnienia mogły istnieć, lecz należały do rzeczy wstydliwych i niedopuszczalnych do świadomości. Zresztą — Boże mój, tyle jest innych spraw ważnych i koniecznych w życiu codziennem, że trudno już od nich przejść do oszołomienia miłosnego. Nie, nie; to było niemożliwością. Chociaż się kochali, nie potrafili już inaczej ujawniać swojej miłości, jak wielką wzajemną życzliwością i zgodnem omawianiem potrzeb życiowych.

Wtedy to, na święta Bożego Narodzenia, przyjechała do Juciun Ewa. Piękna, mądra, subtelna Ewa, którą pani Marta uczyła przed laty gry na fortepianie. Ach, jak ta Ewa teraz

grała! Tego przedewszystkiem nie mogła pani Marta darować mężowi, że to stało się z Ewą. Z tą ukochaną Ewą, której pani Marta nigdy — nawet teraz jeszcze, nie przestała kochać w zupełności. Jakże ona cieszyła się z przyjazdu Ewy, jakże ją uwielbiała, jak doszukiwała się w niej samych niezwykłości. Gdy tylko Ewa przyjechała do Juciun, pani Marta kazała nastroić fortepian w salonie, a było to rzeczywiście połączone z nielada kłopotem, gdyż trzeba było po stroiciela posyłać do miasta, oddalonego o sześćdziesiąt kilometrów. Wieczorami Ewa siadała w salonie przy fortepianie i grała. Wprowadzała ich w świat muzyki zapomnianej i nowej, wnosiła prąd dalekiego zachodu do zapadłych, wschodnich Juciun.

Boże, mój Boże, jakże ona grała „Au clair de la lune" Debussy'ego. Do śmierci samej, a jeżeli istnieje świadomość rzeczy doczesnych poza grobem, to poprzez wieczność całą, spamięta pani Marta tę melodję, którą Ewa grała wieczorem przed świętem Trzech Króli.

W życie Juciun, Ewa wniosła atmosferę rzeczy dalekich i zapomnianych. Zamiast o zbożu i kartoflach, świniach i lnie, mówiło się o muzyce tonalnej i atonalnej. I Michał, który kiedyś, studjując w Monachjum, nie opuszczał żadnego koncertu, ożywiał się teraz, wydobywał wspomnienia o koncertach i słynnych artystach, rozpłomieniał się sprawami intelektualnemi i zapominał o omłocie zboża i o tem, że zaraz po świętach trzeba koniecznie, ale to koniecznie kupić nowy pas do sieczkarni. Teraz dopiero, przez przyjazd Ewy, widziało się, że był ciągle jeszcze bardzo uroczy, a jeno przez niedbalstwo, przez jakieś duchowe niechlujstwo, przez brak staranności, by promieniować na codzień całym swoim intelektem, zaprzepaścił swój urok razem z innemi, bezcennemi wartościami, a teraz odgrzebywał go odnowa, wydobywał na jaw. Lecz nie dla niej, nie dla żony; to było dla Ewy.

Gdyby Ewa była inna, gdyby była pospolitą dziewczyną o utlenionych włosach i szkarłatnych paznogciach, Marta wybaczyłaby łatwiej Michałowi jego zdradę, lecz, że to była Ewa, wytworna Ewa, której kontur duchowy tak bardzo był zbliżony do pani Marty, która w niczem, od pani Marty nie stała niżej, czyniło sprawę tę tak niemożliwą do zniesienia. W żaden sposób nie mogła bowiem pani Marta poniżyć Michała tą niewczesną miłością, nie mogła wzbudzić w sobie pogardy, która jest swego rodzaju utwierdzeniem się w własnej wyższości i wobec tego stała naprzeciw miłości Michała do Ewy zupełnie bezbronna.

Jak to było? Kiedyż dowiedziała się o tem? Prawda, w święta Trzech Króli Michał wrócił wcześniej z polowania i poszedł odrazu do pokoju Ewy. Oboje sądzili, że pani Marta jest w mleczarni. A ona tymczasem, jak złodziej (och, jakże gardziła sobą, już zato samo musiała Michała znienawidzieć, że przez jego miłość do Ewy, stoczyła się tak nisko!) obeszła wkoło dom i przycisnęła twarz do okna pokoju Ewy. Bóg raczy wiedzieć jakim sposobem poprzez ciemności, panujące w pokoju, zdołała jednak zobaczyć ich razem, leżących w ciasnym uścisku na łóżku Ewy. To nie było przywidzenie, a zresztą oni wcale się nie zapierali. Przyszli na kolację tak zwyczajnie, jakgdyby nic się nie stało, pani Marta daremnie śledziła ich spojrzenia: niczego nie mogła dostrzec.

— Widocznie to nie było pierwszy raz — pomyślała i zaraz, tak właśnie przy kolacji siedząc i nalewając herbatę z samowara, powiedziała:

— Wiesz chyba, Michale, że dla nas trojga równocześnie niema tu miejsca. Sądzę, że zechcecie się do tego, co powiedziałam, zastosować.

Po tych słowach Ewa zbladła okropnie, a Michał spłonął krwawo i nazajutrz rano, a właściwie tej samej nocy, odjechała Ewa, a w kilka tygodni później Michał, zostawiając żonie dom i majątek. Nie uniewinniał się wcale, nie tłumaczył, nie usiłował naprawić ich stosunku.

Od tego czasu pani Marta nie widziała ani Ewy, ani Michała. Lecz raz jeden słyszała jego głos.

Było to w następujących okolicznościach:

W trzy lata po rozstaniu, pani Marta znalazła w spisie abonentów telefonicznych jego numer. Pojechała umyślnie do Warszawy (aby nie domyślił się z kim rozmawia) tylko dlatego, by jego głos usłyszeć.

Gdy znalazła się w hotelu, natychmiast połączyła się z numerem jego mieszkania.

Niewiadomo dlaczego, lecz wydawało jej się, że najpierw usłyszy głos Ewy, lecz nie, przy telefonie był Michał.

Pani Marta kłamała:

— Dowiedziałam się przypadkowo, że pan oddaje w dzierżawę majątek Juciuny. Czy mogę prosić o bliższe informacje?

Potem odezwał się głos Michała. Pamięta słowo po słowie, wszystko, co powiedział:

— Proszę zwracać się we wszystkich sprawach dotyczących majątku do mojej żony.

— Nie. Mojej żony niema w Warszawie.

Jest w Juciunach.

I z stukiem zawiesił słuchawkę.

Jakże surowo, bezwzględnie brzmiał jego głos, gdy wymawiał te dwa słowa: „mojej żony", postokroć wskrzeszała Marta w myśli brzmienie jego głosu, lecz nie mogła odgadnąć czego tyczyła się ta bezwzględność jego tonu.

Po tym telefonie, pani Marta uregulowała rachunek w hotelu i tego samego dnia wyjechała z Warszawy.

W domu myślała czasem, że może Michał nie mieszka wcale z Ewą. Wydawało jej się tak zapewne dlatego, ponieważ wyobraziła sobie, że przy telefonie odezwie się głos Ewy, lecz oczywiście fakt, że usłyszała głos Michała, niczego jeszcze nie dowodził.

Przez wszystkie lata, od dnia rozstania, pani Marta nie uczyniła nic, by cierpienie swoje uczynić lżejszem. Przeciwnie rozjątrzała swoje rany bezustannie, jakgdyby sprawiało jej to szczególną rozkosz.

W pierwszym roku rozłąki założyła pani Marta w swojej sypialni odbiornik radjowy i pilnie śledziła wszystkie komunikaty, aby nie przeoczyć audycji Ewy. A Ewa grywała często. Pani Marta siadała wówczas w fotelu wyprostowana i skupiona i wsłuchiwała się z natężeniem, by jednego tonu z jej boskiej gry nie uronić. To grała Ewa, ukochana, uwodzicielska, wroga.

Pani Marta uprawiała ten szczególny rodzaj znęcania się nad własnem sercem z umiejętnością sadystki.

Sczasem, po latach, umniejszyła się jej męka, gdyż wszystko ulega stępieniu i na miejscu jej ran boleściwych powstały jakoby blizny. Lecz ona w dalszym ciągu baczna i skupiona, wsłuchiwała się w muzykę Ewy i chociaż żadne wspomnienia nie ożywały już na dźwięk jej gry, chociaż zatracił się już pierwotny sens jej postępowania, pani Marta, siłą nawyku, trwała w nieruchomem napięciu. Chociaż ból jej zmniejszył się i tęsknota zmalała, nienawiść do męża posiadała ciągle niezmienną siłę. Jeżeliby nienawiść można mierzyć tak, jak siłę mięśni, kto wie nawet, czy wówczas nie okazałoby się, o ile wzrosła ona w ciągu lat trwania. Zresztą nie można się było temu dziwić. Całą miłość swoją, która była tak bezbrzeżna, przetwarzała pani Marta w wiernem swem sercu na gorycz nienawiści. Było to pracą jej miłości: owo bezustanne przemienianie uczucia miłości na inne, o negatywnej wartości, lecz jednakowej sile napięcia.

I ta ostatecznie nienawiść, w każdym szczególe zdziałana, pchnęła ją do tego, by przyjąć oświadczyny Juliana. Przez te lata rozłąki żyła pani Marta w absolutnej czystości, gdyż wstrzemięźliwość jej pogłębiała jeszcze winę Michała. A o to jedynie przecież już jej chodziło: by wolą swoją wesprzeć jego występek. Nie była to zatem z jej strony wierność, lecz nienawiść.

Teraz wydało jej się, że może ugodzić Michała w jego ambicję, w jego męską zarozumiałość i nie zwlekając wyjechała przed świętami Bożego Na-

rodzenia jeszcze do Warszawy, by zażądać od Michała rozwodu.

(Och, Juljanie, głupi, wierny Juljanie, który mniemałeś, że pani Marta tak spieszy, by wypełnić daną ci obietnicę. Głupi Juljanie, który nie wiedziałeś, że jedynie Michał, nienawiść do Michała, gna panią Martę do pośpiechu.)

W Warszawie nie znalazła pani Marta nazwiska Michała w spisie abonentów telefonicznych, pojechała zatem do dawnego jego mieszkania.

Zadzwoniła.

Minuty oczekiwania.

Wreszcie ktoś otworzył drzwi. Pani Marta spytała o Michała. Owszem mieszkał. Lecz przed trzema laty przeprowadził się na ulicę Świętokrzyską.

Wszystko poraz wtóry to samo: dzwonek, oczekiwanie, pytanie i odpowiedź.

Mieszkał, lecz przed rokiem zmienił mieszkanie. Owszem, zostawił adres. Ulica Gęsia.

Gęsia ulica? Dlaczego Michał tam znalazł sobie mieszkanie?

Pani Marta pojechała na Gęsią. Pod podanym numerem wdrapała się na trzecie piętro i długo pociemku, pomacku szukała dzwonka. Wreszcie zastukała dwa razy, mocno, zbyt mocno. Drzwi otworzył sam Michał. Zrazu jej nie poznał, a potem, Boże, jak on zbladł strasznie, jakgdyby za chwilę miał umrzeć i tak stał przerażony i niepewny.

— Może pozwolisz, że wejdę — rzekła Marta oschle.

— Wejdź — o Marto — oczom nie wierzę.

Gdy Marta już weszła i usiadła na krzesełku, objęła wzrokiem ubogie otoczenie Michała, poczem spojrzenie jej zatrzymało się na jego twarzy. Wyglądał nędznie: włosy miał siwe, twarz bladą i pomarszczoną, zmarszczki i żyły widniały także na jego rękach, zbyt bladych i wydelikaconych.

Zamiast mówić o sobie pani Marta zaczęła:

— Jakże ci się powodzi? Szukałam cię na Nowym Świecie i Świętokrzyskiej, aż dopiero tutaj...

— Widzisz — rzekł — jestem obecnie w gorszej sytuacji. Straciłem poprzednią posadę.

— Zdaje się, że nie zasłużyłam na brak zaufania, dlaczego nie zażądałeś dochodów z majątku?

— Ach Marto, z chwilą gdy odjechałem, straciłem wszelki związek z mem dawnem życiem. Tak przynajmniej czułem zawsze. Lecz proszę nie myśl, że jestem bezrobotny. Pracuję u znajomego adwokata i nieźle mi się powodzi.

To ostatnie zdanie wydawało się poprostu ironją.

— A Ewa? — rzekła nagle pani Marta. Na pytanie Marty, dźwięczące poufałym tonem, nawracające do dawnych praw, lekki rumieniec zaróżowił twarz Michała. Lecz ona wytłumaczyła sobie ten rumieniec fałszywie i rzekła wyniośle:

— Przepraszam za moje pytanie, nie po to przyszłam, aby cię o cokolwiek pytać.

— Ależ pytaj Marto, to moje marzenie, byś pytała i zechciała wysłuchać. Ewę widziałem ostatni raz pięć lat temu.

— Więc rzuciła ciebie skolei tak, jak ty mnie?

— Nie. Inaczej. Ona wiedziała doskonale, że ja nie dla niej wyjechałem z Juciun, a dla ciebie.

— Tak? — to zaczyna być ciekawe — rzekła Marta nienawistnie.

— Że zbyt dużo dla mnie znaczyłaś, bym potem jeszcze ośmielił się uniewinniać i ciebie przepraszać. Nie mogłem sam znaleźć uniewinnienia dla siebie, uważałem zawsze, że cała wina jest po mojej stronie i dlatego nie wahałem się ponieść wszystkie konsekwencje. Ewa o tem wiedziała i dlatego dla niej mój przyjazd do Warszawy był pozbawiony wartości.

— Dlaczego zatem? — szepnęła pani Marta, lecz on w myśli dokończył jej pytanie i odpowiedział:

— Ależ Marto, ja nie mogłem prosić o przebaczenie, tylko ty mogłaś mi je dać. Czy zechcesz? — Przy ostatnich słowach powstał i zbliżył się do niej drżący, pełen oczekiwania.

Gdy tak stał przed nią zdany na jej dobrą wolę, mizerny, siwy i stary, Marta odczuła, że teraz nareszcie może spłacić swój dług, który pieczołowicie w nienawiści chowała i utwierdzała. Ośm lat męki, ośm lat zmarnowanych, zaprzepaszczonych nieludzkich, czekało na zadośćuczynienie tej chwili. I pani Marta rzekła:

— Przebaczyłam ci odrazu. Nie, puść moje ręce. Nie o przebaczenie przecież chodzi jeno o miłość. Jeżeli kochałeś ją, a nie mnie, nie miałam czego przebaczać. Co do mnie oddawna już miałam zamiar wyjść zamąż poraz drugi, teraz przyszłam cię prosić o rozwód.

Michał stał biały i trzęsącemi rękami usiłował oprzeć się o coś, wreszcie złożył dłonie na stole i chwilę milczał. A Marta odczuła, że największa nawet rozpacz Michała i największe oddanie tego siwego, drżącego starego człowieka, nie są żadnem zadośćuczynieniem za te lata, przebyte w zapamiętałym bólu, graniczącym z obłędem. W sercu jej nie było litości i dlatego zapewne postanowieniu swemu nadała długoletniej ważności, by te wszystkie lata, pogrążone w jednej myśli o Michale, ukazać w świetle zapomnienia.

— Oczywiście — rzekł Michał z wysiłkiem. Oddawna właściwie spodziewałem się jakiegoś strasznego zakończenia, epilogu, coś jakby kary. Naturalnie, że dam ci rozwód, lecz Marto, mam do ciebie jedną prośbę: spędź ze mną wieczór wigilijny. Zostań w Warszawie te kilka dni jeszcze.

Pani Marta została: ze względu by Michał nie robił trudności rozwodowych.

(Lecz dla mnie niema już szczęścia ani przy nim, ani bez niego — myślała. Na całej ziemi niema go dla mnie.)

Do Juljana napisała list, miłosny list, w którym każde słowo miłości było jeno nienawiścią do Michała.

W dzień wilji pani Marta wstała wcześnie i udała się po zakupy. Jakaś przedświąteczna radość panowała na ulicach i w sklepach. (Jak bardzo człowiek mógłby być szczęśliwy — myślała, wiedząc, że ona sama nigdy już nie będzie.) Mimo to jednak usiłowała w przygotowania do wilji wlać trochę radości i udawała przed sobą, że cieszą ją zakupione pierniki w kształcie serc, marcepany i owoce osmażone w cukrze.

Po obiedzie pani Marta przebrała się i wyszła z hotelu. Na dworze zapadał prędko wczesny mrok grudniowy. Wolno, tak jak kroczą ludzie idący bez celu, szła pani Marta w stronę ulicy Gęsiej.

O szóstej siedzieli przy wspólnym stole wigilijnym poraz pierwszy od lat ośmiu: Michał i Marta. Dawno już zjedli wieczerzę wigilijną, a siedzieli jeszcze ciągle, milcząc, jakby się obawiali tego, co miało nastąpić.

Wreszcie Michał odważył się:

— Jesteś tak niesłychanie dobra dla mnie Marto, że jeszcze jedną prośbę moją ci wyznam.

Czy spełnisz ją?

— Nie wiem.

— Czy spełnisz?

— Powiedz.

Wtedy powstał, zbliżył się do niej, objął ją ramionami i wyrzekł z utęsknieniem:

— Zostań ze mną przez noc dzisiejszą. Jutro zrobię wszystko, co zechcesz. Daję ci na to słowo honoru.

(Twoje słowo honoru, twoje przysięgi wierności — pomyślała z udręką, lecz nie rzekła nic, gdyż już oddawna wszystkie słowa były bez znaczenia, wobec rzeczy, które się dokonały.)

Dzwony biły na pasterkę i zaczął się pierwszy dzień świąt Bożego Narodzenia, gdy Michał obejmował w ciemnościach Martę i całował jej usta zakamieniałe w uporze, jej oczy bezlitosne, jej policzki oduczone uśmiechów.

— Ciebie jedną kochałem przez całe życie.

A ona głosem konającym, jakim mówi człowiek, który wszystkie siły stracił w walce i ostatecznie został pokonany, szepnęła:

— Wiedziałam o tem zawsze.

Jadwiga Żylińska.

Amnestja społeczeństwa

Więzienie! „Siedział w więzieniu!" Słowa te sprowadzają powiew lęku, a jednak... jakby lekki dreszczyk sensacji. Zabił... ukradł... sfałszował... Jakże łatwo wymawia się te słowa, nie wmyślając się w ich treść! A przecież ten zabójca, złodziej czy oszust niejednokrotnie doprowadzony bywa do takiego upodlenia przez nieszczęście lub zły los. Wyłączając z olbrzymiego zastępu więźniów wszystkich przestępców z nałogu t. zw. recydywistów niepoprawnych, oraz wyeliminowawszy z niego chorych i obarczonych dziedzicznemi chorobami, wywołującemi zmiany w psychice, staniemy wobec ogromnej ilości przestępców przypadkowych. Cóż ich pchnęło do upadku? Przedewszystkiem ogólno światowe, a niezwykle trudne warunki ekonomiczne, które, pozbawiając człowieka chleba, doprowadzają go (nieraz wbrew jego woli!) do zboczenia z prostej drogi uczciwości; następnemi przyczynami bywa niski poziom umysłowy i kulturalny, brak wychowania społecznego, zły przykład, nieodpowiednie towarzystwo, chęć użycia i t.d

Jakiemikolwiek jednak drogami człowiek wszedł w kolizję z prawem, jakiekolwiek przyczyny wtrąciły go za kratę, nie wolno nam widzieć w każdym przestępcy osobnika niebezpiecznego, budzącego tylko strach i wstręt. To także członek społeczeństwa, który, niestety, nie potrafił, czy nie mógł z niem współżyć. I tego współżycia trzeba go nauczyć, aby po powrocie z za krat, mógł się ze społeczeństwem zjednoczyć, mógł weń wsiąknąć. Jakże się do tego zadania wziąć? Odpowiedź wymaga pewnego odskoczenia od prostej i wyjaśnienia podstaw tej pracy.

Człowiek oderwany od codziennych, absorbujących go przejawów życia, usunięty z pod wpływów dawnego środowiska, wyjęty z ciągłości swych planów i prac, skwapliwie chłonie każdy podawany mu pokarm duchowy. Wieści „ze świata", „z wolności", z jakiejkolwiekbądź pochodzą dziedziny, przyjmowane są z niesłychaną ciekawością i wdzięcznością, przyjmując się na tym gruncie z wielką łatwością.

Instytucją, specjalnie powołaną do pracy nad więźniem (zarówno u nas, jak na całym świecie) jest Towarzystwo Opieki nad więźniami, popularnie znane w Polsce pod nazwą Patronatu. Zadaniem jego jest zbliżenie się do ludzi za kratami i wzbudzenie w nich wiary, iż po odcierpieniu wyroku, mogą być spowrotem przyjęci do tego społeczeństwa, które swym uczynkiem skrzywdzili. Aby podnieść zaś poziom umysłowy i etyczny więźnia, instytucja prowadzi w szeregach więzień szkoły, warsztaty, specjalne kursy dokształcające, świetlice i bibljoteki, oraz urządza stałe pogadanki, w których na jednem z pierwszych miejsc stoją zagadnienia społeczno-etyczne, podawane w jaknajdostępniejszej formie. Nic więc dziwnego, że lepsze jednostki wśród słuchaczów gorąco pragną poprawić się i odpłacić dobrem za popełniony błąd. Nie należy się, oczywiście, łudzić, że wysiłki Patronatu uwieńczone są 100%-owemi wynikami, ale pamiętać należy przedewszystkiem o wspomnianej ilości przestępców z przypadku i powiedzieć sobie, że w pierwszym rzędzie dla nich i nad nimi musimy pracować.

I oto dla takich nieszczęśliwców nadchodzi radosna wieść: dla upamiętnienia konstytucji z 23 kwietnia 1935 roku wydana ma być amnestja!

Serca biją prędzej, nadzieja ożywia dusze, rumieniec barwi blade policzki: przecież obejmie ona przedewszystkiem ich, tych, którzy nieopatrznie lub przez nieszczęście doostali się do więzienia! Darowana im będzie reszta kary, darowane przymusowe cierpienie, straszna tęsknota za swoimi, za wolnością, za życiem! Och, nawet miesiąc, nawet tydzień nazawsze pozostaje w pamięci więźnia, przypominając mu skutki postępowania, sprzecznego z prawem. Wrócą! Wrócą...? Dokąd? Do czego? Do kogo? Jakże niewielu znajdzie ostoję w rodzinie — a co się stanie z resztą? Idzie zima, a z nią chłód i głód, źli doradcy zrozpaczonego nędzarza.

Krótkowzroczne i nieludzkie jest pokutujące w naszem społeczeństwie przekonanie, że każdy więzień jest człowiekiem straconym, zbrodniarzem, któremu nie warto podać pomocnej ręki. Krótkowzroczne jest takie postępowanie względem człowieka, sprężonego najlepszemi chęciami poprawy i naprawienia uczynionej krzywdy. Wszak tacy recydywiści to dzieło naszych własnych przesądów i uprzedzeń.

Amnestja! Z więzień polskich wyjdzie przeszło dwadzieścia tysięcy ludzi. Dwadzieścia tysięcy! Toż to ludność niejednego miasta; to tłumy marznących, bo ludzie ci w większości wypadków dostali się za kraty wiosną lub latem, więc w lekkiem odzieniu; gromady odrazu bezrobotne, a więc głodne; spragnione wolności, więc upijające się nią niepohamowanie; masy, wypuszczane nieraz w zupełnie innych miejscowościach, niż ich stałe miejsca zamieszkania, niż ewentualne miejsca pracy lub przebywania rodziny, a nie mające żadnych środków na powrót do domu.

Czyż dopuszczalna jest myśl, aby tym ludziom nie pomóc, aby dopuścić do ponownych kradzieży, do tworzenia się niebezpiecznych band, do włóczęgostwa? Czyż owa fatalna siła odśrodkowa w społeczeństwie, wypychająca ich stale poza jego obręb, nie przestanie działać przynajmniej w takich krytycznych chwilach? Musimy zdać sobie sprawę z grożącego niebezpieczeństwa i uświadomić sobie nasz obowiązek względem zbłąkanych a skruszonych braci. Musimy ramię przy ramieniu stanąć do pracy, wchłonąć tę falę nieszczęśliwych, którzy do nas pragną powrócić, musimy ją unieszkodliwić. Odziejmy najbardziej potrzebującego; dajmy obuwie lub bilet kolejowy wędrowcowi, który zapatrzony w jasny lecz daleki obraz swego domu, będzie szedł pieszo z najdalej położonych krańców Rzeczypospolitej w najdalsze jej zakątki; nakarmijmy biedaka, którego najbliżsi odtrącą; dajmy pomoc lekarską, chorym i ozdrowieńcom; nie odmówmy pracy człowiekowi, który będzie o nią żebrał, nie wymawiajmy się, że to „były więzień".

Jeżeli zostanowimy się głębiej nad tem smutnem zagadnieniem, jeżeli podejdziemy doń trzeźwo, przekonamy się, że nie wolno nam postąpić inaczej w imię dobrze zrozumianego interesu społecznego.

Zofja Petersowa.

Na żądanie Pań Czytelniczek przedłużamy termin naszej pierwszej Ankiety do dn. 15 stycznia 1936 r., komunikując równocześnie, że wartościowe nagrody przeznaczone przez Ogólną Poradnię Gospodarczą dla osób, nagrodzonych przez jury konkursowe zostaną wystawione z dn. 1-ego stycznia 1936 r. w lokalu Ogólnej Poradni Gospodarczej, ul. Świętokrzyska 17 m. 3.

O dniu rozdania nagród powiadomimy na łamach „Tygodnika Kobiety".

Szczegóły dotyczące Ankiety, wyszczególnienie nagród, skład jury konkursowej podajemy na stronie 25-ej.

Okno na świat

WOJNA I DYPLOMACJA.

W świecie dyplomacji co drugi, trzeci dzień — odprężenie, potem naprężenie. Atmosfera „lżejsza" zmienia się szybko na ciężką, albo zgoła beznadziejną i odwrotnie. Słowa pojednania ustępują nowym groźbom, a nazajutrz „świta" zbliżenie się „punktów widzenia". Dziś na horyzoncie politycznym jaśniej, jutro pochmurniej, pojutrze — ciemności całkowite, poczem znowu coś się zaczyna „przecierać"...

Czytelnicy gazet mają w ten sposób zapewnioną rozmaitość nastrojów politycznych.

I będą mieli taką rozmaitość aż do końca wojny włosko-abisyńskiej, a raczej do chwili rozpoczęcia rokowań pokojowych. Do tej chwili Mussolini będzie twierdził, że Italja osiągnąć musi „zwycięstwo najpełniejsze", a negus — że nie rozpocznie rokowań, dopóki „choćby jeden żołnierz włoski będzie się znajdował na terytorjum abisyńskiem".

A wiadomo już zgóry, że sprawa musi się skończyć kompromisem. Ponieważ każda ze stron dąży, rzecz prosta, do tego, żeby nieunikniony kompromis wypadł dla niej jaknajkorzystniej, przeto do ostatniej chwili będziemy mieli do czynienia z nadrabianiem politycznej miny i z grą „faktów dokonanych", zarówno ze strony Mussoliniego, jak i cesarza Etjopji.

Tymczasem żołnierze włoscy i żołnierze abisyńscy krwawią się w nadziei na zwycięstwo całkowite, w które wierzyć muszą, bo... wróg blisko, a gabinety dyplomatyczne daleko.

REKORD CIEMNOTY.

W każdej dziedzinie życia zdarza się od czasu do czasu coś, co dociera już do ostatecznych granic zła.

Prasę obiegła pełna wymowy wiadomość o wydarzeniu, stanowiącem taki rekord ciemnoty, o jakiem jeszcze nie słyszano.

We wsi Pomiechówka niedozwolone praktyki akuszeryjne uprawiała od dłuższego czasu... niewidoma od urodzenia Kazimiera Dąbrowska. Ludność wsi wierzyła, że ślepa „akuszerka" ma „dziwne czucie w palcach", które jej zastępuje wzrok. Dąbrowska miała dużą praktykę i dobrze zarabiała na terenie, gdzie prawdziwego lekarza i prawdziwej akuszerki jeszcze nie widziano.

„Dziwne czucie" nie pomogło przy zabiegu, którego ofiarą padła młoda dziewczyna, Genowefa R., zmarła wskutek zakażenia. Dąbrowska została skazana na półtora roku więzienia.

Proszę się zastanowić nad poziomem ludzi, wśród których grasuje niewidoma „akuszerka", którzy mają do niej zaufanie, którzy powierzają jej życie najbliższych...

TAM, GDZIE NAJGORZEJ.

Instytut Gospodarstwa Społecznego w Warszawie, wydał pracę ze wszechmiar godną uwagi p. t. „Warunki mieszkaniowe robotników w okresie kryzysu i bezrobocia", w opracowaniu p. t. Antoniego Zdanowskiego. Jest to plon ankiety, rozesłanej przez Instytut do różnych miejscowości na terenie całego kraju. Najpoważniejsze robotnicze związki zawodowe współpracowały z Instytutem przez pomoc w ścisłem wypełnieniu kwestjonarjuszy. Materjał skontrolowany i najzupełniej miarodajny, dotyczy 668-miu mieszkań w kilkunastu miastach o silnem zaludnieniu robotniczem. Jest to materjał „typowy", lustrujący tę samą tragedję mieszkaniową w większych i mniejszych miastach.

Dokumenty i zestawienia cyfrowe, w pracy tej zawarte, wywierają wrażenie wstrząsające. Chciałoby się nie wierzyć, że wielotysięczne zastępy robotników, zarówno pracujących, jak bezrobotnych, w takich żyją warunkach, że wogóle tak żyć można... Rodzi się tu pytanie: gdzie jest granica wytrzymałości ludzkiej?

Zbadano jaknajdokładniej setki mieszkań. I oto wniosek z ankiety, rzucającej światło na ten ponury, straszliwy stan rzeczy: „Jaknajgorsza — pisze p. Zdanowski — nędza mieszkaniowa jednoizbowych lokali, pozbawionych wszelkich urządzeń, jest udziałem wszystkich miast i osad. Opisy warunków mieszkaniowych bezrobotnych mieszkańców Warszawy, Łodzi, Katowic, Gdyni, jakiegoś kresowego Klewania, czy innej miejscowości — uwydatniają podobieństwo tych warunków najgorszych". Mówią one o tem, że „ludzkie prawo do życia w powietrzu, słońcu, w zdrowych lokalach zostało mieszkańcom lokali robotniczych odebrane".

Na 668 mieszkań — 52,6% ciemnych i wilgotnych. Na jedno mieszkanie jednoizbowe przypada 4,9 mieszkańca. Czwarta część wszystkich mieszkań zbadanych liczy na jedną izbę 3,5 mieszkańców; więcej niż połowa— 3 do 6 mieszkańców; prawie czwarta część — ponad 6 osób.

Inne jeszcze cyfry, pełne wymowy: spośród mieszkań zbadanych tylko 12, czyli 1,8% ma własne ustępy. 74 mieszkania ma ustępy na korytarzach, 24 — na schodach, 558 t. j. 83,5% — na podwórkach. Czy trzeba wyjaśniać, że przeczy to elementarnym wymaganiom higjeny? Należy pamiętać, że te właśnie mieszkania są najbardziej przeludnione.

A urządzenia tak niezbędne, jak zlew i wodociągi? Zlewy znajdują się tylko w 84-ch (12,6%), zbadanych mieszkaniach. Nie posiada wodociągu 85,9% wszystkich mieszkań.

Wreszcie: niezmiernie jaskrawe światło na warunki zamieszkania rodzin robotniczych rzucają liczby, dotyczące zaopatrzenia tych rodzin w łóżka: w mieszkaniach robotniczych przypada przeciętnie jedno łóżko na 2,3 osoby. O tem znów pisze p. Zdanowski: „Dane dotyczące liczby łóżek w objętych naszem badaniem mieszkaniach przypominają ponure obrazy zatłoczenia, skreślone ręką Zoli w jego powieści „Germinal". Można dziwić się, że w takich warunkach ludzie zatracają poczucie wstydu? Że dziewczęta i chłopcy przedwcześnie rozpoczynają życie erotyczne".

Warto rzetelnie przestudjować wyniki tej smutnej ankiety. Jeżeli, oczywiście, nie chce się unikać nieprzyjemnej prawdy o naszej rzeczywistości dzisiejszej.

W NAJHANIEBNIEJSZEJ „BRANŻY".

W prasie angielskiej — rewelacje o handlu żywym towarem. Aresztowano w tych dniach wielką, międzynarodową szajkę z Bernardem Chamoulande i Pietro Molini na czele. Szajka rozporządzała całą gromadą agentów, działających na terenie kilkudziesięciu państw europejskich.

Operowano miljonowemi sumami. W zachodnich dzielnicach Londynu wynajmowano całe bloki mieszkaniowe dla kobiet, które przez Londyn przewożono dalej. Kilkudziesięciu „pracowników" tej „firmy" miało stałe wynagrodzenie miesięczne za rolę „narzeczonych" i za zawieranie ślubów z dziewczynami, bezpośrednio po ślubie wywożonemi do domów publicznych.

Policja angielska ustaliła, że w ciągu jednego tylko roku w miastach angielskich przepadło bez śladu 43.738 kobiet, z których większość — to ofiary handlu żywym towarem. Liczba ta mogłaby się wydać niewiarogodna, jest jednak prawdziwa, spisy „zaginionych" zostały najskrupulatniej sporządzone w kilkudziesięciu miastach.

Znaczne ożywienie się tej haniebnej „branży", tłomaczy prasa angielska wzrastającą w wielu krajach nędzą. Tak jest niewątpliwie. Tu zło gospodarczego kryzysu bardzo się przydało międzynarodowemu łotrowstwu.

Obserwator.

KOBIETY O SOBIE

Walka z szalejącym kryzysem niezawsze wybiera sobie odpowiednią i godną broń, a często przerzuca się na odcinki najsłabsze, najgorzej obwarowane, do których zalicza się, w pierwszym rzędzie, praca kobiet. Tow. Samopomocy Społecznej Kobiet, słusznie rozumując, że jedynym ratunkiem w tej smutnej sytuacji, w jakiej znajduje się obecnie pracownica umysłowa i fizyczna, jest ruch zawodowy kobiet — owe piękne Mickiewiczowskie hasło: w szczęściu jednego są wszystkich cele — zorganizowało cykl odczytów, noszących wspólny tytuł „Kobiety o sobie".

W pierwszym odczycie pani Marja Minchejmerowa, jasno i obrazowo, przedstawiła licznie zgromadzonym słuchaczkom rozpaczliwe położenie kobiet pracujących umysłowo. Wprawdzie 7 paragraf Konstytucji zapewnia swoim obywatelom równą pełnię praw — do jakiego jednak stopnia owa wolność jest papierową, o tem najlepiej mówią listy płac, gdzie wynagrodzenie kobiet jest zawsze mniejsze, mimo jednakowo dobrej i wydajnej pracy. Prelegentka wyliczyła całą litanję krzywd pracującego świata kobiecego na korzyść i przewagę obozu drugiego.

Tak, budżet urzędniczki nie zna ulgi w postaci przydzielonego mieszkania, nie posiadają one, tak jak mężczyźni, sił pomocniczych, gdyż wymaga się od nich wszechstronnego wykształcenia. Cóż czeka tę maszynę biurową po powrocie do domu? Po 8-godzinnej pracy, znowu orka w gospodarstwie, zabarwiona niedostatkiem, a na samotną czyha brud i ordynarność tanich pensjonatów i pokojów. Często i te zasłużone chwile wypoczynku nie należą do niej, gdyż wypełnia je nadprogramowe zajęcie, bezpłatne wieczorówki lub praca społeczna. Gdy urzędniczka zalicza się do młodych i przystojnych, spotyka ją na każdym kroku szereg pokus i propozycyj ze strony kolegów. Także stosunek niektórych szefów do swoich podwładnych, dostarczyć może nielada ciekawego i bogatego materjału dla całej brygady kontrolerek, o ile podobna kontrola pojawi się kiedyś na terenach biurowych. Serce zabije mocniej, zabłyśnie wizja lepszej doli we dwoje.... już piękne marzenia rozprasza widmo redukcji mężatek. Skromna pensyjka mężowska nie wystarcza, więc ratując się szeregiem forteli, jak osobne mieszkanie, niby separacja, stwarzają sztuczną wegetację rodzinną. Praca lub uczucie. Tertium non datur.

Naturalnie istnieją kobiety, które pracując z konieczności, a nie z zamiłowania, powitają redukcję mężatek z ulgą, jako pretekst pozwalający im powrócić do zajęć domowych. Lecz cały legjon innych z zazdrością pomyśli, że jednak od mężczyzn nie wymaga się ofiary porzucenia ukochanego zawodu, gdy wstępują w związki małżeńskie. Rozgoryczenie powiększa jeszcze system protekcji.

Prelegentka zakończyła swój odczyt podkreśleniem, że pracownice umysłowe, które stanowią olbrzymią cyfrę 1/3 ogólnej liczby urzędników w Polsce, mają prawo, nawet w najbardziej zaciętej walce z kryzysem, żądać sprawiedliwości. O redukcji powinien decydować stosunek urzędniczki do pracy, a nie jej stan cywilny.

Następnie zabrała głos pani Halina Krahelska i w krótkim referacie zilustrowała katastrofalne położenie robotnicy fabrycznej w Polsce. Zarobki i dola robotnicy są tak silnie związana z lepszem lub gorszem uposażeniem robotnika, że niesposób rozpatrywać ich losów na dwóch różnych płaszczyznach. Obecnie kobiety zarabiają przeciętnie od 30% do 60% uposażenia robotnika. Mimo tak niskich zarobków, na barki robotnicy spada funkcja żywicielki rodziny, ona to coraz częściej, jak świadczą akta ślubne, bierze na utrzymanie bezrobotnego męża. Robotnica polska jest obciążona życiowo potrójnie: 1) przez pracę w fabryce, 2) w gospodarstwie domowem, 3) przez macierzyństwo. Strasznem upośledzeniem pracownicy jest wykorzystujący je stosunek zwierzchników, co tak trafnie określił prof. Krzywicki „jako podwójny haracz najmitki". Wszelkie próby uzdrowienia w tej dziedzinie, spełzły na niczem, albo dały bardzo znikome wyniki. Jednem takiem prowizorycznem zaradzeniem było zakładanie przy fabrykach żłobków dla dzieci. Jednak do roku 1929 powstało ich na całym obszarze państwa zaledwie 100. a w latach kryzysowych cyfra ta spadła do 90.

Jak bardzo trafnie, zorganizowane przez Tow. S. S. K. odczyty, odzwierciadliły bolączki trapiące kobiecy świat pracujący. świadczy najlepiej ożywiona dyskusja, która wywiązała się po skończonych przemówieniach.

Hanna Muszyńska.

Rozmowy literackie

JESZCZE KSIĄŻKI »NIEDOROSŁE«

Tyle ich się ukazało przed świętami na półkach księgarskich, że nie można było tych wszystkich miłych, kolorowych książek omówić w ciągu jednego wieczoru. Więc poświęcamy im jeszcze jedno zebranie, jako, że wszystkie panie kłopoczą się zapewne o prezenty gwiazdkowe dla dzieci i młodzieży, a czyż może być lepszy prezent, niż dobra książka. Dziewczęta są, jak zwykle trochę poszkodowane; nic właściwie nie ma dla nich odpowiedniego w tej powodzi barwnych okładek i fascynujących tytułów. Może tylko „Dom i świat" Krystyny Brzozowskiej, książka, nosząca fałszywą etykietę powieści dla młodzieży. Jest to właściwie książka dla starszych dzieci, płci obojej, która jest opowieścią o czarach domu rodzinnego i o ponętach szerokiego świata. Jedno i drugie uczucie zazębia się o siebie harmonijnie. Świat jest piękny i ciekawy, ale jakże miło jest wracać z sercem pełnym wrażeń do czterech ścian rodzinnego domu, jak miło, po okresie przyjemności, powracać do pracy i obowiązków. Jak wynika z powyższego, książka jest przepojona łatwą demagogją, której najgroźniejszy element — nudny morał, psuje każdy obraz artystyczny i wykoszlawia każdą początkowo ciekawie skonstruowaną psychologję.

Piszący książki dla dzieci, ulegają przeważnie szałowi moralizatorskiemu, zapominając, że czyste piękno formy i treści, częstokroć mocniej przemówi do umysłów niewyrobionych czytelników. Sam poprawny styl przy banalności zagadnień, nie uratuje książki od złej opinji czytelników. Tak, ta jedyna książka, odpowiednia dla dziewczynek, nie jest rewelacją literacką, a tylko poprawną banalnoścía.

Chłopcy mają stanowczo więcej szczęścia, bo tegoroczne Boże Narodzenie, ofiarowało im, naprawdę parę doskonałych książek. Więc przedewszystkiem Rychlińskiego „Przygody Krzysztofa Arciszewskiego". Doskonała powieść historyczna, opowiedziana barwnym stylem i podająca obyczajowość XVII wieku, nieomal z pierwszej ręki. Sama postać Arciszewskiego, błędnego rycerza, banity, bohatera dalekich mórz, ma w sobie moc pięknego patosu i może oddziaływać w bardzo dodatni sposób na wyobraźnię młodego czytelnika.

Dla zwolenników realnych niezmyślonych, związanych mocno z dzisiejszą rzeczywistością historyj, mamy

książkę kpt. Karpińskiego, zatytułowaną „Polskie Skrzydła". Jest to opowieść o długodystansowych lotach kpt. Karpińskiego, podana rzeczowo i poprostu, bez ozdób literackich i fałszywego patosu. Tutaj fakty mówią same za siebie — młodzi entuzjaści lotnictwa przeczytają książkę jednym tchem. Starsi również.

A teraz kolej na zwolenników podróży. Otrzymają oni ciekawą i dobrze ilustrowaną książkę: T. Milewskiego i Meissnera „W krainie lęku i pragnienia". Obydwaj znani autorzy, roztaczają przed oczami czytelników piękne obrazy piaszczystej Sahary, a na jej tło rzucają dzieje gromadki podróżników, opowiedziane żywo i barwnie. Nie ma w tej książce nic zakłamania, ani fałszu; autorzy sami przemierzali te niezmierzone połacie piasku, które opisują, a przygody ich, są przygodami prawdziwemi.

Książka Zen Greya p. t. „Kanjon Wielkich Dębów", jest powieścią awanturniczą. Będzie ją czytać jednym tchem młodzież, tak zwana dorastająca. umiejąca się dopatrzeć wśród wątku fabuły także i zawikłania pewnych zagadnień. Wartość cywilizacji — oto sprawa, którą usiłuje wyświetlić autor na kartkach swojej książki i wyświetla ją negatywnie. Cywilizowany Wschód i dziki Zachód Ameryki, walczą ze sobą w duszy młodej dziewczyny. Możnaby się posprzeczać z autorem co do jego niektórych tez. niezależnie od tego, książka jest ciekawa.

Takie są tegoroczne dobre książki dla młodzieży, na zakończenie chcę powiedzieć o książce, bardzo dobrej. Jest to Zofji Szymanowskiej „Opowieść o naszym domu".

Kartki, przepojone sentymentem, wspomnieniami dzieciństwa i najpiękniejszą poezją. Nie jest to właściwie książka dla młodzieży, ale dobrze, żeby młodzież wzięła ją do ręki, nauczy się cenić wartość rzeczywistych chwil szczęścia i dojrzeć piękno i wartość spraw i ludzi ich otaczających. Ludzie, zwierzęta, nastrój domu — oto treść książki Zofji Szymanowskiej. Ale, jak to jest napisane! Rozdziały, poświęcone bratu, dziś wielkiemu kompozytorowi, Karolowi Szymanowskiemu, należą do najpiękniejszych wśród książek o dzieciństwie. Jedno, co można zarzucić książce, to może niekiedy nadmiar sentymentalizmu (częsty błąd kobiecych piór), oraz złe rozłożenie materjału, bo aczkolwiek na całość książki składają się luźne, bardzo subtelnie narysowane obrazki, porządek chronologiczny tych dalekich spraw przedstawia wiele do życzenia. A ten chaos kolejności, tak łatwo dałby się usunąć!

Zofja Miszewska.

FRANCE ELLEGAARD



Przez nasze estrady koncertowe przesunęły się ostatnio trzy niezwykle wybitne, zagraniczne artystki. Marian Anderson, Ginette Neveu i France Ellegaard mają już wziętość europejską i na koncerty ich schodzi się nietylko grupa elity muzycznej, ale i szersza publiczność, żądna niecodziennych wrażeń.

Murzyńska śpiewaczka Anderson, o niesłychanej kulturze wokalnej, świetna skrzypaczka francuska Ginette Neveu, (która w 16-tym roku życia zdołała zdobyć pierwszą nagrodę na Międzynarodowym Konkursie Im. Wieniawskiego), oraz niepospolity talent pianistyczny—nordyczka duńska France Ellegaard, potwierdzają dobitnie, że kobiece siły artystyczne mają i w naszej epoce niezaprzeczone znaczenie w świecie sztuki dźwiękowej. France Ellegaard, złotowłosa córa północy, na koncercie w Filharmonji wykonała koncert g - moll Saint - Saësa z towarzyszeniem orkiestry i kilka solowych dodatków nadprogramowych. Talent odtwórczy młodej artystki rozwinął się jeszcze i nabrał wigoru od czasu zeszłorocznych występów, przytem nadaje się świetnie do intrpretacji muzyki tego rodzaju. Cenne właściwości twórczości Saint-Saënsa wypowiedziały się i w tym koncercie fortepianowym nadwyraz szczęśliwie, albowiem znakomity mistrz sztuki pianistycznej i organowej znał się idealnie na pięknie brzmienia instrumentów i miał do dyspozycji wdziek i potoczystość inwencji. Zamiłowanie do pianistyki ugruntował kompozytor, jak wiadomo za młodu, pod wpływem genjalnej gry Liszta, którego uwielbiał jak później Busoni. Mawiał też często, że nie żałuje swej wczesnej daty urodzenia, gdyż pozwoliła mu poznać bliżej Liszta i słuchać jego interpretacji wielkich dzieł muzycznych.

France Ellegaard podbiła nastałe naszą publiczność. Z wdzięcznością odnosili się do niej słuchacze nasi, reagując żywo na świeżość i optymizm w jej promiennej sztuce.

W licznej drużynie młodych gwiazd estradowych sympatyczna postać rasowej muzyczki jest poważną siłą; przekonaliśmy się o tem nanowo w recitalu, który wymagał tężyzny artystycznej i wszechstronnej refleksji. Zanotować warto, że program zawierał tym razem kilka utworów polskich.

Czas pokaże, czy w kronice wielkich pianistek, France Ellegaard zajmie w przyszłości miejsce obok Essipowej, Carreno i t. p. wielkości; według teorji prawdopodobieństwa talent pianistki nordyckiej wypłynie na wartkie i szerokie tory sławy wszechświatowej.

Dr. Alicja Simonówna

RODAKOM NA OBCZYŹNIE — AUDYCJE ŚWIĄTECZNE P. R.

W związku ze świętami Bożego Narodzenia, Polskie Radjo z serdeczną myślą o rodakach na obczyźnie, nadaje dwie audycje: dnia 24 grudnia — wigilijną i dnia 28 grudnia. W wieczór wigilijny usłyszą rodacy na obczyźnie, za pośrednictwem radja polskie kolendy wezmą udział w polskiej Wigilji (godz. 21.40).

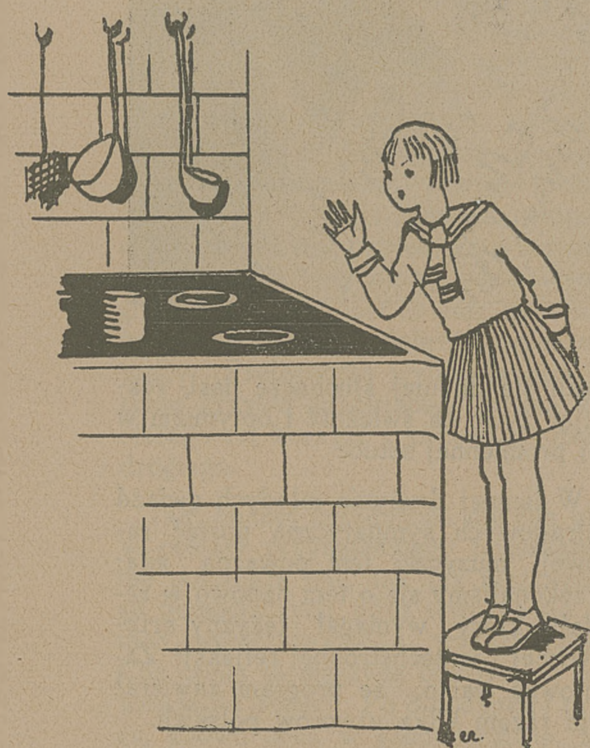
Dnia 28 grudnia audycja radjowa przyniesie Polakom zagranicą głos wszystkich stacyj polskich. Odezwą się w audycji tej kolejno wszystkie najważniejsze miasta, składając serdeczne życzenia, lub też popiszą się wesołemi, charakterystycznemi dla swej okolicy djalogami. Znajdą się tutaj: Szczepko i Tońko, Ciotka Albinowa z Wilna, Prof. Ligoń z Katowic, opowiadający „gadki" śląskie i wielu, wielu innych (godz. 21.00).

MUSZĘ BYĆ GOSPODARNA

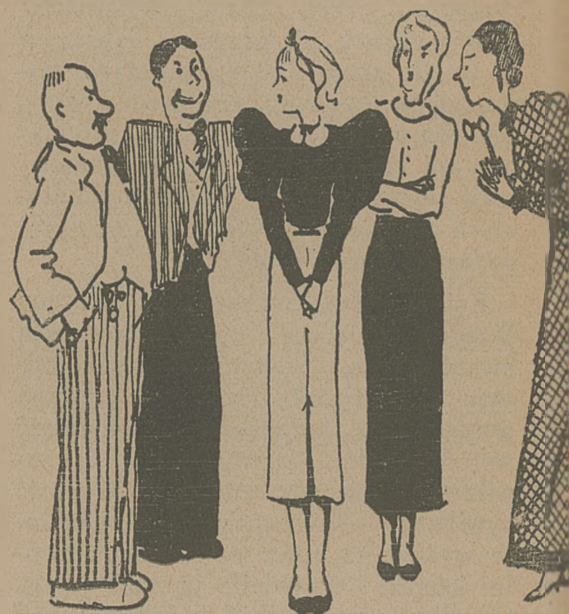
Moje wiadomości o gospodarstwie domowem zaliczały się do wybitnie fragmentarycznych i właściwie opierały się jedynie na krótkich wypadach w tajemniczą krainę kuchni, przyczem i te wycieczki stawały się błyskawicami, zwiastującemi groźną burzę na firmamencie fajerkowo-garnkowym. Ledwo mój ciekawy nos wraz z dodatkiem reszty szanownej osoby, ubranej w granatowy mundurek pensjonarki, zaczynał plądrować między stosami różności, kusząco rozłożonemi na stole, a już groźny pamruk dawał znać, że gromy zawisły tuż tuż nad moją biedną łepetyną. Stefanja, władczyni państwa kuchennego (nosząca w życiu prywatnem daleko skromniejszy tytuł pomocnicy domowej) wyrzucała najpierw z siebie, jednym tchem, filozoficzny traktat o osobach, przeszkadzających ludziom w ciężkiej pracy. Gdy ten przygotowawczy manewr przyjmowałam z podziwienia godną odwagą, brała poprostu za ścierkę i, nie bacząc na moją powagę lat i godność, bijącą ze szkolnej naszywki, z wdziękiem wyganiała mnie za próg. Więc wracałam samotnie do zawalanych atramentem książek i zeszytów. Szczęśliwie przebrnęłam Rubikon matury, potem ukończyłam wyższą uczelnię i jakieś tam kursy językowe i wreszcie, już jako chluba rodziny, wysunąwszy głowę z za drzwi kuchennych rzuciłam w stronę zgromadzonej rodziny to zdumiewające pytanie:

„Jeżeli czajnik puszcza noskiem parę, czy to oznacza, że woda się gotuje?!

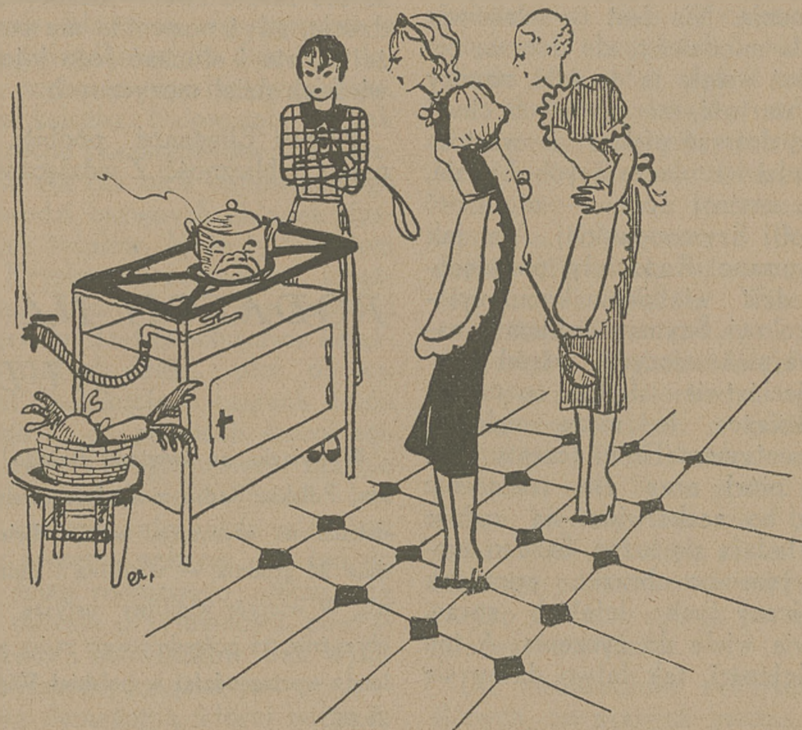
Efekt mych słów był nadzwyczajny. W mgnieniu oka członkowie bliższej i dalszej rodziny zrzeszyli się w prowizoryczną radę wojenną, podczas której, obok luźnych epitetów, dotyczących moich uzdolnień, powzięto cały szereg innych postanowień. Ważniejsze wnioski brzmiały: że 1) niedopomyślenia jest, aby nowoczesna niewiasta nie znała się na gospodarstwie, 2) istnieją znakomicie prowadzone kursy przez Związek Pań Domu. 3) Przy odrobinie dobrej woli tudzież wytrwałości, nawet takie nieszczęsne indywiduum jak ja, może się nauczyć kunsztu kucharskiego. Wprawdzie pewna tragiczna Ciocia uparcie porównywała moją osobę do kamienia, który przy tych kwalifikacjach w żaden sposób nie utrzyma się na powierzchni życia, ale nikt nie zważał na wywody ciocine, gdyż zawsze lubowała się w wyszukanych porównaniach a la Słowacki. Pomyśl — mówiła do mnie doświadczona bratowa — zbliżają się święta Bożego Narodzenia, jak będzie ci miło własnoręcznie przygotować ciasto i inne smakołyki. Ten argument przemówił mi najbardziej do przekonania. Oczyma duszy widziałam już grono gości siedzących koło zapalonej choinki, zachwycających się mojemi arcydziełami i błagających o więcej. Zaczęłam działać. Nowy Świat nr. 9, dwudziestolekcjowy kurs gotowania i karteczka zapisu szeleści w kieszeni. W najbliższy czwartek, uzbrojona w imponujący fartuch i czepeczek kucharski, z sercem drżącem niczem ptak, wyruszyłam na podbój nowej, nieznanej dziedziny. W przedpokoju rodzina patrzyła na mnie łagodnie jak na jagnię, idące dobrowolnie w paszczę lwa i udzielała ostatnich rad i wskazówek. „Notuj uważnie wszystkie proporcje, bo inaczej nie spamiętasz". To głos rozsądku czyli moja bratowa. A nie zmuszaj się tak bardzo do zjedzenia tego, co ugotujesz" — odezwało się serce domu —



Ledwo mój ciekawy nos i reszta szanownej osoby....



Członkowie bliższej i dalszej rodziny zrzeszyli się w prowizoryczną radę wojenną...



Jak długo powinna się gotować marchewka?

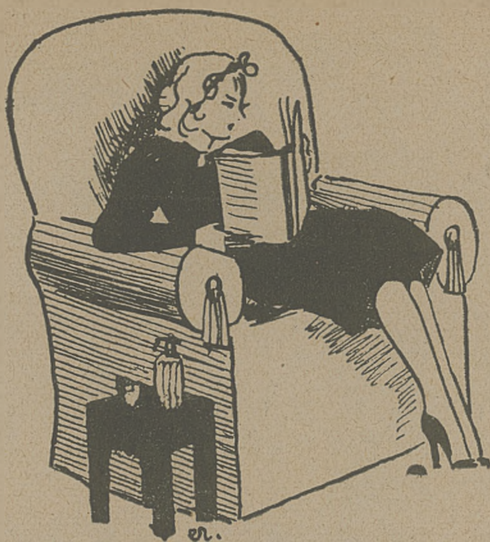
mama. „Nie zapomnij swoich okularów, bo jeszcze wyszorujesz zupę a zjesz garnek" — zgrzytnęła złośliwość i sarkazm rodzinny. Kto? Naturalnie brat.

Sala wykładowa na ulicy Kazimierzowskiej miłym wyglądem zachęca nowicjuszkę, instruktorka rozpoczyna obrzęd pokazu. Ej, to takie proste, sądząc z jej sprawnych i szybkich ruchów. Rzędy błyszczących garnków i garnuszków mrugając do mnie pokrywkami zdają się potwierdzać moje przypuszczenia, a palniki gazowe zapaliły się jakoś tak łatwo i prosto, że aż otucha wstąpiła do struchlałego serca. Ale już pierwsza rozmowa koleżanek wypłoszyła ją za siódmą rzekę, za siódmą górę.

„Trzeba powierzchnię nakroić w kilku miejscach, mocno zbić i panirować". Dreszcz zgrozy wstrząsnął mnie do szpiku kości. Wiedziałam doskonale, że ja tam nie potrafię nikogo zmaltretować tak strasznie, a potem jeszcze na domiar złego panor.... nie, paniro... — zresztą mniejsza z tem. Tak, tak, to nie takie łatwe. Te celowo pomyślane ruchy instruktorki, w mojej swoistej interpretacji przemieniły się w bezładne chwytanie za coraz inny rondel i przerzucanie ich z miejsca na miejsce.

„Jak długo powinna się gotować marchewka"? „Dopóki nie zmięknie" brzmi wyrok od stolika. O rozpaczy! Czy ja kiedy wnikałam w psychologię tej rośliny i skąd mogę wiedzieć kiedy wyrzuty sumienia ruszą takie coś? Radzą mi dodać trochę cukru. Jabym nietylko wsypała cukier, ale i dodała garsteczkę soli, pieprzu, ba nawet musztardy, żeby się bestja ugięła. Ale ona nie, jak twarda tak twarda. Wreszcie genjalna myśl zaświeciła w głowie. Ach, przecież takie kłopoty kucharskie miewał już stary kochany Jerome K. Jerome. Spróbujmy jego rady. Zezując jednem okiem na złośliwy garnek, mówię napozór obojętnie do przerażonej sąsiadki. „Zjadłaby pani marchwi, bo ja nie mam najmniejszej ochoty". Hurra, miał słuszność genjalny Anglik, bo oto oblicze marchwi wydłużyło się i ze złości zbladły jej piękne rumieńce. Ma dosyć — powiedziała instruktorka. Ja miałam też dosyć — ale nie zdradziłabym się nigdy, za skarby świata, naturalnie ze względu na honor rodziny. Oprócz kilku drobnych, stałe mozolne przyswajanie wiedzy kulinarnej odbywało się bez poważniejszych incydentów. Uważałam jedynie, że niektóre przepisy posiadają wielkie luki. Bo proszę, jak to było z nugatem.

Więc nugat, wizja bliskiej wigilji, zapach choiny, tyle a tyle miodu, cukru, orzechów, wszystko ślicznie. Ale dlaczego przepis nie zaznacza, że do kręcenia tego przysmaku niezbędny jest wierny niewolnik, importowany wprost



Książka jest napisana znakomicie i bardzo przystępnie...

z Abisynji, albo przynajmniej dwóch śmiertelnie zakochanych wielbicieli? Nie wiedząc o tem, stałam się ofiarą niedokładności przepisów. I tak w redakcji, bratnie dusze siłą zrywały potem ze mnie palto, bo okazało się, że szyję zapaćkaną mam nugatem. Kto zawinił? W domu, na liczne zapytania odpowiadałam, że czynię znakomite postępy. Bo może nie szło mi świetnie?

Tylko wieczorami, gdy studjowałam przez długie godziny książkę kucharską pani Elżbiety, spokój i pewność siebie pryskały jak bańka mydlana. Olbrzymiemi krokami biegałam po pokoju, nerwowym ruchem otwierałam i zamykałam książkę, aż wreszcie to zachowanie zwabiło z dalszej części mieszkania moją bratową. Czego nie rozumiesz? — troszczyła się dobra istota. Książka jest napisana znakomicie i rzecz najważniejsza bardzo przystępnie. O, naprzykład na tej stronie... i spokojny głos recytował:

„Wziąć szklankę mleka, zagotować z wanilją, wziąć..."

Właśnie to „wziąć" — jęknęłam w najwyższej rozpaczy.

Wziąć! Ale skąd?

Hanna Muszyńska.

NA MARGINESIE ŻYCIA

Boże Narodzenie

Z roku na rok sklepy, w pośpiechu z jakim wdziewają szatę gwiazdkową i rozstaczają nastrój świąteczny przed oczyma przechodnia, przyśpieszają okres świąt i końca roku, który zdawałoby się i tak za prędko nadbiega.

Za moich czasów, jak mówią starzy ludzie, to znaczy za czasów mego dzieciństwa, świętom się tak nie śpieszyło. W dniu rozpoczęcia wakacji szkolnych wyłaniała się, chciałam powiedzieć wybuchała, tak była nagłą mimo że oczekiwaną i upragnioną atmosfera gwiazdkowa. Nie przeżywało się jej przedtem w rozmowach, a nadewszystko sklepy nie rozpalały wyobraźni tysiącami nieziszczalnych ponęt, agencje podróżne zaś nie zatruwały projektami nie do zrealizowania.

Czy dzieci, które na miesiąc naprzód codzień widzą tyle okien sklepowych przepełnionych czarodziejskimi pejzażami, w których żyją, ruszają się, nęcą, najbardziej nieoczekiwane zabawki, tajemnicze gry i cacka, czy dzieci te, gdy nadejdzie dzień Bożego Narodzenia, doznają prawdziwego wzruszenia, tej cudownej mieszaniny radości, ciekawości i niepokoju? Bo przez długie tygodnie, tyle ile dusza może zapragnąć, ile zdoła wzrok nasycić, dzieci oglądały, porównywały, oceniały te same rzeczy, które potem w dniu radosnej daty mają do nich przypłynąć, jako świat bajeczny na skrzydłach aniołków, lub na barkach śnieżno-brodego Św. Mikołaja.

A ci starsi, którzy gwoli nasyceniu się pewną modą, podszytą zresztą snobizmem, muszą ominąć najpiękniejszą tradycję spędzenia Bożego Narodzenia w domu i muszą te dni spędzić w jakimkolwiek hotelu, czy wagonie, byle to miało charakter dnia codziennego, nie świąteczny. Tak chce moda paru lat ostatnich. Naturalnie najbardziej wykorzystana przez tych, którzy na niej potrafią zarobić, obiecując turystom za bezcen, podróż, mróz, tereny narciarskie, śnieg i t. d. Potem się półsłówkami dowiedzieć można, że miejsc w wagonie nie było, śnieg nie chciał padać, a wogóle siąpło. Jedzenie było niemożliwe, o cenach lepiej nie mówić. Gotowiby podatek takiemu świętowiczowi podnieść. Niedawno widziałam ogłoszenie (zagraniczne), które kończyło się temi słowami: „Wschód Nowego Roku na Oceanie"...

Myślę, że niedługo doczekamy się mody, która wymagać będzie, by te najpiękniejsze święta przyjaźni, jakiemi są dni Bożego Narodzenia, spędzać w kółku rodzinnem.

Okres dla jednych najmilszy, dla drugich najsmutniejszy, przez jednych kochany i upragniony przez drugich nienawidzony. W tym tygodniu, t. zw. świątecznym, koncentruje się i wyraża, to co życie dało, czego odmówiło, lub co odebrało...

Stefanja Jankowska.





MATKĄ JEST JUŻ WÓWCZAS, GDY BAWI SIĘ LALKĄ......

Jeden z mędrców hinduskich, którego imię przechowuje Hindostan ze czcią w balsamach pamięci, miał wielki kult dla kobiety i nader swoisty, wschodni sposób wyrażania jej swego szacunku. Nawet gdy mu raz pokazano niewiastę upadłą — podszedł ku niej, ukląkł i całując ziemię u jej stóp, powiedział z uczuciem — „Matko moja".

Odpowiadając zaś na nieme pytanie zaskoczonych tym czynem towarzyszy — wytłomaczył im, że macierzyństwo — macierzyński instynkt, — to cała niewiasta — bez reszty. Matką jest już wówczas, gdy bawi się lalką, gdy niańczy małego braciszka, — do macierzyństwa dąży, za macierzyństwem tęskni podświadomie. Rozkwita fizycznie i duchowo, gdy zatraca się w miłości do swego dziecka. Nie trzeba jednak sięgać myślą, pamięcią aż do Indji i jej mędrców, aby zdać sobie należycie sprawę z istoty tego, co określamy mianem „kobiecości". Prawdziwa kobieta z lalką na ręku, jako mała dziewczynka, bawi się w mamusię. Z lalkami w obu dłoniach, jako młoda dziewczyna — uśmiecha się do życia i zdobi temi kukiełkami swój panieński pokój, — zanim los i miłość każe jej przekroczyć próg małżeńskiego domu i złoży jej w ramionach własne, żywe, upragnione dziecko.

O miłości macierzyńskiej napisano już tyle, że temat ten jest nieomal wyczerpany w literaturze, — w życiu natomiast zawsze nowy, pełen nieoczekiwanych rewelacyj. W każdym razie jest to dziedzina, w której kobieta całkowicie zwycięża i utrąca mężczyznę. Dziecko staje się jego rywalem w sercu kobiety, rywalem potężnym i niezwalczonym.

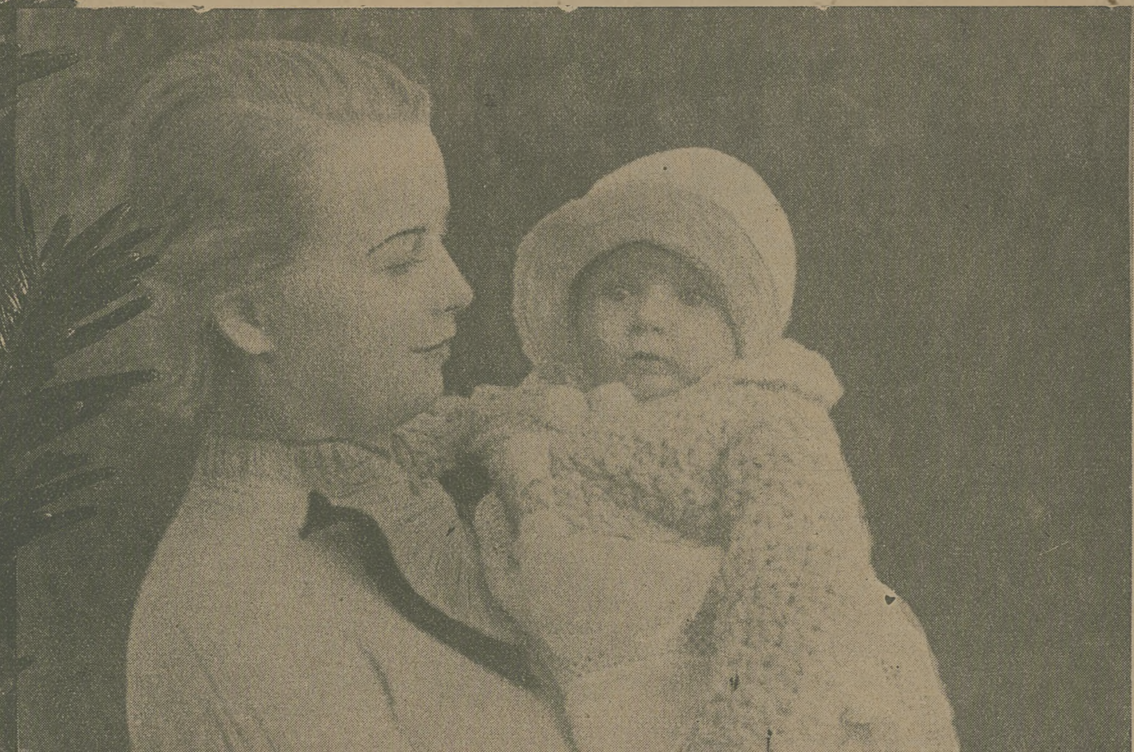
Jeden z najprzykładniejszych mężów i ojców rodziny, powiedział do swej żony, matki sześciorga dzieci: „Oddałbym zawsze wszystkie sześcioro za ciebie jedną, — a ty oddałabyś mnie sześć razy z rzędu za każde z osobna".

Pewna włoska autorka wygłosiła aforyzm: „dziecko na kolanach matki — gasi namiętność". Podświadoma gra instynktu macierzyńskiego, to właśnie owa stuprocentowa kobiecość, którą sławią mężczyźni. „Prawdziwa kobieta" brzmi w ich ustach jako najwyższa pochwała, a John Ruskin złożył jej hołd w poetycznych słowach:

„Gdzie stąpi prawdziwa kobieta — tam nawet kwiat zwiędły zakwita".

E. B.





Wigilja indywidualistki

Ada postanowiła nieodwołalnie, że w tym roku nie przełamie z nikim opłatka. Więcej, — nie zasiądzie do wieczerzy. Więcej, — nie przekroczy nawet w dzień wigilji progu, jakiegokolwiek domu famiijlnego. Sama jedna, w tym „od gospodarza" wynajętym „kawalerskim" pokoju, spędzi wieczór, nie zapalając światła, ćmiąc papierosa i... patrząc w swoje krwawiące serce.

Oznajmiła to koleżankom, adoratorom i krewnym.

— Narwana, orzekły biurowe towarzyszki.

— Zawsze oryginalna — westchnęli zakochani młodzieńcy.

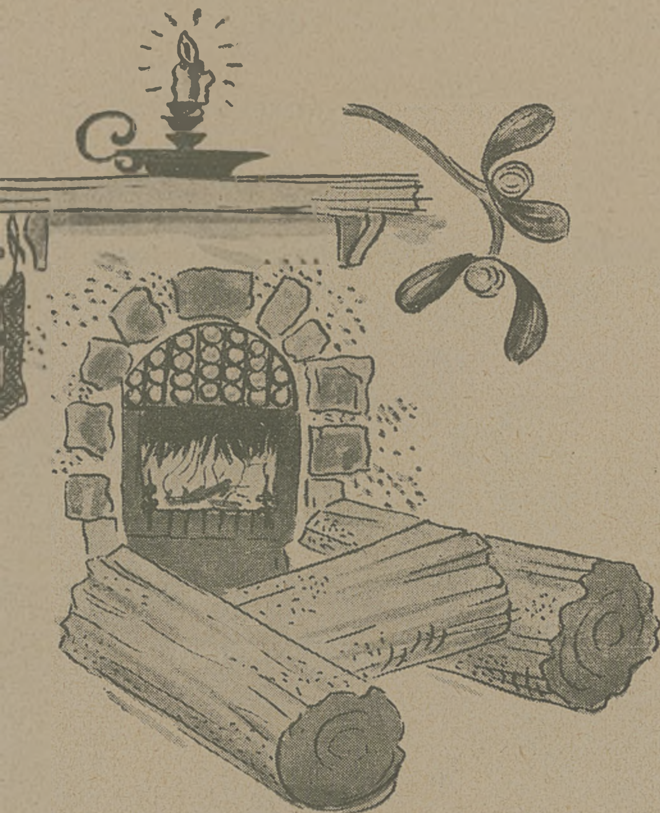
— Ależ ty dziwaczejesz, Adusiu, zatroskała się ciotka. Z takim charakterem zostaje się starą panną.

— Starą panną? Owszem. Będę nią. Ale co komu do tego!

W dzień wigilijny jednak zmieniła nieco projekt. Zerwanie z Jerzym, nieoczekiwane, nagłe, brutalne, wyrzuciło ją poza nawias spraw bieżących, zainteresowań życiowych, nawet drobnych, kobiecych upodobań, od których odchodzi się najtrudniej, najoporniej.

Ale dzień wigilji wywiera czar przedziwny, nawet na wydziedziczonych. Poprostu reminescencje lat dziecinnych, zamagazynowane w podświadomości: trzeba być bardzo, bardzo „niegrzecznym", aby zostać pominiętym przy choince, aby nie otrzymać w darze choć jednego, znikomego cukierka, czy piernika.

Ada wymyśliła sobie sama malutką żałobną rozrywkę. Postanowiła „robić czary", aby jednak, mimo wszystko, spędzić wigilję z Jerzym.



Wyszedłszy w południe z biura, kupiła pudełko sardynek, chleba, trochę masła, kilo bakalji, malutką choinkę i świeczki.



Obładowana paczkami, wkroczyła do swego pokoju. Było tu już ciepło i czysto. Rozejrzała się, — lubiła ten swój „home", dawniej, jako zaciszne gniazdko, dzisiaj — jako twierdzę oporu przeciw inwazji świata, przeciw tej strasznej „rzeczywistości" w której nie było już Jerzego. Gdy po upływie dwóch godzin stanęła na środku swej panieńskiej komnatki w czarnej, połyskliwej sukni, pachnąca, jedwabna i wytworna, miała wrażenie, że błyski odświętnej szaty izolowały ją definitywnie od pyłu, pospolitości i nudy dnia powszedniego.

Na białym obrusie położyła dwa nakrycia, przyozdobiła je zielenią. Znużona, spoczęła na tapczanie.

Przeczytała kiedyś w jakiejś okultystycznej powieści, że chcąc sprowadzić do domu kogoś, kto odszedł, trzeba przy każdym posiłku kłaść dla niego nakrycie: odczuje to na odległość i wróci, po miesiącu, roku, czy po dziesięciu latach. Ada dzisiaj robiła „czary".

***

Ada siedzi nad filiżanką herbaty, nad pudełkiem sarydynek i płacze. Naprzeciw bieleje pusty talerzyk, błyszczy nietknięty widelec. Za oknami milknie wielkie miasto, o wyludnionych ulicach. Godzina wieczerzy...

Nagle lekki szmer na korytarzu i pukanie.

Serce zaciska się spazmatycznie. Ada zrywa się i otwiera drzwi.

Na progu stoi malutki, może sześcioletni chłopczyna i podaje młodej pannie paczkę owiniętą starannie w biały papier.

Strucle, oznajmia, pociągając nosem, od pani Skrochowskiej...

Od ciotki! Piczciwa ciotka.

Ada pochyla mokrą od łez twarz nad dzieckiem.

— A ty czyj jesteś?

Malec uśmiecha się jakimś zmarzniętym, zażenowanym uśmiechem:

— Ja od dozorcy.

— Synek.

— Nie, cudzy.

Akcent jest jakiś obcy, zastanawiający, nie warszawski.

— Ty chyba nie tutejszy jesteś?

Znów uśmiech zawstydzenia.

— My z Wilna.

— My, to ty i kto?

— Mama i ja.

— A gdzie mama.

— W Lublinie, w służbie.

— No, a ty?

— Ja u cioci, dozorczyni.

— A tatuś.

— Niema taty.

— Umarł?

— Nie, ja „samorodny".

Adę ogarnia spazmatyczny śmiech. W jej poranione serce padają te słowa, jak kamienie. Z oczu płyną łzy. Wciąga chłopca do pokoju. Ściska w wypieszczonych palcach szorstkie, zsiniałe rączki. Dziecko patrzy zdziwione na strojną pannę, na biało nakryty stół, na malutką choinkę.

— Siadaj, mówi Ada, — właśnie czekałam na ciebie.

— Ciocia kazała wracać...

— Wrócisz, tylko wypijesz herbatę i zjesz coś smacznego.

Patrzy na jasną, ostrzyżoną główinę, na nędzne ubranie. Naiwne, zdziwione oczy dziecka zdają się mówić.

„I gdzież jest samotność, jako moja samotność!?!"

W ten wieczór wigilijny, wieczór przymierza ziemi z niebem, wieczór pojednania i przebaczenia — strumień wszechludzkiej miłości przepłynął potężną falą przez jedno kobiece, w egoistycznym bólu zakrzepłe serce.

Prezenty Pani



Leżą pięknie poukładane za lustrzanemi szybami sklepów i za oknami małych, niepozornych sklepików. Tu błyszczy wielka srebrna gwiazda z długim ogonem. Tam rozrzucono całą masę białych, kartonowych, nakrapianych srebrem i złotem. Ułożono je gęsto jedną obok drugiej, że wyglądają, jak mleczna droga. Gdzieindziej lśnią drobne złote i srebrne. A na frontonie wielkiego towarowego domu neonowy święty Mikołaj pogania sanki, zaprzężone w rena. Wysypują się z nich lalki, koniki i różne cacka. I długo w noc drgają ruchome neony, poruszając sanki od jednego krańca domu aż na drugi. Święta.

— Co bedzie w święta? Jak się je spędzi? Co się zrobi? Co się kupi? Na co wystarczy? — myśli każda pani.

I każda wśród tych wielu pytań umieszcza jedno najgorętsze i najserdeczniejsze:

— Co ja komu dam?

Bo w przedświątecznej gmatwaninie zamierzeń i możliwości, w nawale projektów i realizacji jedno pozostaje niezmienne i nienaruszalne: prezenty.

— Można okroić to i tamto — myśli pani. Można to i owo zrobić w mniejszym, skromniejszym zakresie. Ale jakżeż nie kupić dziecku choinki, nie dać komuś bliskiemu i drogiemu prezentu?

Więc zaczyna się najpierw od snucia wielkich planów. Przykrojone są zupełnie na miarę sentymentu. I oczywiście okazuje się wkrótce, że tak całkowicie zrealizować się nie dadzą, nawet kosztem osobistych wyrzeczeń.

Frasuje się pani, oblicza. Biega od sklepu do sklepu. Patrzy, ogląda. Wystawy są przecież pełne pokus, śliczne, denerwujące. Nie wiadomo na czem się zatrzymać, tyle cudów chciałoby się kupić odrazu. Pożądania ochładza trochę podana cena, o którą się pani wreszcie zapytała w sklepie, oglądając typowe, gwiazdkowe prezenty.

— Czy pani to decyduje? Mamy taki duży wybór — mówią uprzejmie w sklepie.

— Nie, tymczasem dziękuję. Jeszcze się namyślę. Przecież to było o wiele tańsze przed świętami — odpowiada pani.

Wiadomo. Stare, okolicznościowe podnoszenie cen. Gdzieniegdzie tylko racjonalna obniżka w dobrze zrozumianym interesie własnym.

Z pierwszej wędrówki wraca pani zwykle mocno zmęczona, zdezorjentowana, trochę może rozgoryczona na niewspółmierność zamierzeń z możliwościami. Ale przecież na wszystko musi się znaleźć rada. Zresztą niema wprost czasu na martwienie się, bo każda godzina zbliża szybko do świąt.

Więc zacznie się od przeglądania choinkowych świecideł z poprzedniego roku. To i owo da się przecież odchuchać w zręcznych palcach wieczorem, a cierpliwie. Coś się tam dokupi, obmyśli, skopjuje ze swego ulubionego pisma. I wreszcie z choinką nie będzie kłopotu. Stanie w dniu wigilijnym

biega od sklepu do sklepu, patrzy, ogląda, bada ceny, wybiera...

odświeżona i strojna. Zajaśnieje świecami. W ich blasku pięknie wyglądać będą ułożone pod nią prezenty, ślicznie opakowane.

Bo sztuką jest nietylko umieć dać prezent, ale też umieć go podać w estetycznej formie. Z tego słyną kobiety z zachodu i zza oceanu. Tam każdy prezent ułożony jest w pudle, wyłożonem miękką bibułką. Owinięte to w barwny papier, owiązane wstążką lub złotym sznureczkiem, za który zatknięto stosownie do krajowego zwyczaju, gałązkę jedliny, mahoniu lub ostrokrzewiu z czerwonemi kulkami. Na pudle kartka: co, dla kogo i od kogo.

Te oględziny i rozpakowywanie (oczywiście niecierpliwe) dają podwójne emocje: ofiarodawcom i obdarowanym. Rozjaśniają się twarze radosnym uśmiechem, a usta roześmiane wołają.

— O, dziękuję, dziękuję. Tak właśnie bardzo tego pragnęłam. To było takie marzenie. Ale skąd wiedziałeś (lub wiedziałaś), że to to właśnie? — pytają.

A właśnie! Bo obok sposobu podania prezentu, obok jego pięknego i pomysłowego opakowania, co w gruncie rzeczy kosztuje tak niewiele, leży ważna sprawa: co komu ofiarować?

Każdy ma przecież pragnienia, których sam nie może

O dziękuję, dziękuję! Tak bardzo tego pragnęłam. Ale skąd wiedziałeś, że to właśnie to?







I dlatego nie można się dziwić, że robiąc zakupy gwiazdokwe, przekraczamy nieraz ramy budżetu...

zrealizować. Każdy wreszcie, szczególniej w dzisiejszych czasach, ma potrzeby, których sam nie jest w stanie zaspokoić. Więc? Więc oczywisty stąd wniosek, że dając prezent, trzeba dać właśnie taki.

W tym względzie panią pokieruje intuicja. Zręcznie zadane pytanie, wyliczenie własnych zainteresowań i nawet sztucznych zachwytów nad cudami, widzianemi w sklepie. Pewien sprytny podstęp, a cel jeden zawsze: wybadać co kupić?

Jeżeli chodzi o osoby bardzo bliskie, sprawa nie jest tak zawiła. Jeżeli chodzi o dzieci — jeszcze bardziej uproszczona. Znany jest przecież pani zasięg ich zainteresowań, potrzeb i pragnień.

I nie trzeba się wahać w dzisiejszych czasach nad ofiarowaniem dziecku prezentu utylitarnego, który się okrasi jakimś drobiazgiem ze sfery mniej realnej. Dziecko musi wiedzieć, że kupienie nawet tej utylitarnej rzeczy przyszło z trudem, skoro zostało odłożone, aż na okres gwiazdki.

I nawet nowe sukienki uszyte dla lalek ze starych gałganków matki, powinny być przyjęte z taką samą serdecznością, z jaką zostały w tajemnicy wykonane.

Bo niezdradzenie się do ostatniej chwili z tem, co się dla kogoś obmyśliło, to też jeden z pięknych objawów świątecznego klimatu.

Jest tylko jedno niebezpieczeństwo we wszystkich tych gwiazdkowych poczynaniach. To rozpiętość pomiędzy sercem a... kieszenią. Niemożność dania komuś bliskiemu tego, co tak bardzo pragnęłoby się dać. Zastąpienie rzeczy upragnionej jakimś surogatem, zaliczyć można do kategorji drobnych, ale jednak głęboko odczuwanych tragedyj. I dlatego nie można się dziwić, że pani, robiąc zakupy gwiazdkowe, przekroczy nieraz ramy budżetu.

Czasem żałuje, oczywiście. Ale doprawdy tylko czasem. Bo nikt nie odejmie jej radości, jakiej doznała, realizując czyjeś pragnienia. To stało się jej „gwiazdką".

A jeśli będzie musiała przesłać komuś na obczyznę prezent gwiazdkowy, to oprócz pięknego opakowania, nie zapomni pani o jednem. O gałązce polskiej, pachnącej jedliny, o szczypcie siana pod jeden talerz i o nadłamanym opłatku, którym się w myśli z nieobecnym podzieliła.

Marja Dobrowolska.

Bo sztuką jest nietylko umieć dać prezent, ale podać go w estetycznej formie...



W WIECZÓR WIGILIJNY

Nikt z nas dorosłych chyba już nie wierzy w to, by wieczór wigilijny posiadał czarodziejską właściwość odwracania trosk, łagodzenia wzajemnych uraz, przemieniania ludzkich hjen i wilków w białorunne jagnięta. Nie wierzymy, by mogło się tak stać — w ten czy inny wieczór — samo przez się, z zewnątrz, bez naszego czynnego udziału i gorącej po temu woli.

Musimy to przyjąć za aksjomat, raz na zawsze z tem się pogodzić, że nie mamy spodziewać się ratunku ni pomocy znikąd, prócz siebie samych. W sobie musimy odnaleźć, obudzić i utrwalić mocne postanowienie wytrwania, przetrwania w najlepszej formie, aż do nastania szczęśliwszej doli, jesteśmy obowiązane uczynić wszystko, co od nas zależy, by tej szczęśliwszej doli nadejście przybliżyć.

Nie wolno nam tracić pogody ducha; nie wolno, zarówno ze względu na nas same, jak i na tych, co w naszych twarzach wyczytują zachętę do dalszej walki lub tchórzliwej rezygnacji. Uśmiech, co był nam ozdobą — odtąd ma się stać zasługą. Łzy, smutek, czy choćby tylko zdradliwe westchnienie bezmiernego znużenia — mogłyby dać hasło ogólnej paniki.

Nie wolno się poddawać; nie należy — skarżyć! Zapewne, tegoroczna wieczerza wigilijna będzie się składać z ograniczonej liczby dań (będzie to słusznem, nawet jeżeli osszczędności tej nie dyktują natychmiastowe nakazy budżetowe — serce i rozsądek radzą podzielić się z najuboższymi) — nie wynika stąd, aby skromniejsza jakościowo i ilościowo wieczerza, miała odbyć się w nastroju mniej serdecznym i podniosłym niż zazwyczaj.

Wydobycie najpiękniejszego (z posiadanych) stołowego nakrycia, udekorowanie stołu wonnemi gałązkami choiny, zawieszenie pod lampą pęku tradycyjnej jemioły — nie wymaga żadnych (lub prawie żadnych) kosztów, a nada rodzinnemu zgromadzeniu ów tyle pożądany i potrzebny charakter odświętności.

Do tej odświętności przyczyni się również, i to w znacznej mierze, ubiór szczególnie staranny, strojniejszy i uroczystszy, niż w dzień powszedni.

Nie śmiałabym nikogo w Polsce namawiać na strój wieczorowy (rozumiejący się w Anglji samo przez się). Wiem, że nie każdy go posiada i znam żywiołową niechęć naszych panów do wkładania fraka, czy smokinga i nieodłącznej od wieczorowej gali koszuli z sztywnym gorsem.

Nie należy nikomu robić przykrości, zwłaszcza w dniu doniosłym wszechmiłości i przebaczenia. Ale przecież można, bez przesadnego okrucieństwa, dopilnować, aby nasi mężowie, synowie i bracia poubierali się w ciemne, dokładnie wyczyszczone i starannie odprasowane garnitury. Nie pozwólmy tym naszym mężczyznom zasiąść do tradycyjnej uczty w roboczych marynarkach, przesyconych zapachem i atmosferą warsztatu pracy (mniejsza o to, że jest nim nader wytworny i reprezentacyjny lokal bankowy czy biurowy) kryjący w każdym załamie tkaniny niezliczone mnóstwo dokuczliwych trosk i kłopotów dnia powszedniego.

Dla siebie wybierzemy suknię z serji popołudniowych (wizytowych) strojnych. Nie martwmy się tem, że jest zeszłoroczna, czy może nawet pamięta bardziej odległe sezony. Moda, wbrew pozorom, nie zmienia się tak szybko, ani zbyt nieubłaganie. Wszystkie posiadamy tualety z przed trzech lat, mające modne, reglanowe, rozszerzane przy dłoni rękawy i w dole klosz cokolwiek tylko za suty, który tak łatwo jest zredukować do właściwych rozmiarów.

Duży jasny kwiat przy dekolcie, (kwiaty są bardzo modne) albo jasna draperja fantazyjnego żabotu — zmieniają suknię nie do poznania, nawet dla argusowych oczu „naszych najserdeczniejszych". Kwiat czy żabot — koniecznie jasne; niech będzie jasno i wesoło przy wigilijnym stole. Wieczór wigilijny jest jednym z nielicznych wieczorów, w które dystyngowana i niezawodna czerń jest nie na miejscu; niepotrzebnie przypomina żałobę, przywodzi czarne myśli, słowem wszystko, o czem pragniemy chociaż na kilka godzin zapomnieć.

Znam kraje, gdzie kobiety na wieczór wigilijny ubierają się w jasne suknie — jest to zwyczaj ładny, miły i godny naśladowania. Oczywiście, nie może być mowy (zwłaszcza w tym roku), o sprawianiu sobie nowej, jasnej sukni na ten specjalnie cel. Zato możemy wskrzesić, czyli poprostu — odświeżyć którąś z letnich jasnych sukienek. Dotyczy to zwłaszcza młodych dziewcząt i wszystkich młodych, a przynajmniej szczupłych osób. Starsze i tęższe postąpią rozsądnie, zadawalając się jasną ozdobą przy ciemnej sukni.

Tradycja nie powinna być wrogiem zdrowego rozsądku i estetyki.

Nie smućmy się też, że pod małą, maluchną (aby tylko uczynić zwyczajowi zadość) choinką, nie możemy położyć upominków kosztownych i okazałych. Nie sądźmy, aby to co przyszło nam drogą wielu ofiar i wyrzeczeń mogło sprawić radość tym, co nas kochają. Milszy im będzie pomysłowy drobiazg własnoręcznie przez nas wykonany, niż luksusowy dar na którego nabycie wydałyśmy pieniądze przeznaczone na komorne, a choćby tylko na buciki.

I jeszcze jedno — nauczmy się łatwiej rezygnować z dóbr materjalnych, niż duchowych. Powiedzmy sobie, że możemy doczekać się pomyślniejszej konjunktury w niemodnej sukni i zniszczonem palcie, ale nie wolno nam sobie pozwolić na pauperyzację psychiczną. Zewnętrzne braki łatwiejsze będą do wyrównania i naprawienia. Dobrze zrobimy gdy, zamiast obdarzać bliskich taniemi perfumami, czy bezwartościowemi przedmiotami z kategorji „patarafek" — ofiarujmy im książki; a choćby tylko abonament w czytelni, czy kwartalną prenumeratę pisma.

Upominki tej natury napewno wniosą wiele radości w atmosferę wigilijnego wieczoru.

Well.

Odpowiedzi kosmetyczne

Pani Janinie R. Proszę, po każdorazowem dokładnem wymyciu rąk w ciepłej wodzie, wetrzeć w jeszcze wilgotną skórę rąk kilkanaście kropel następującego płynu: 100 gr. gliceryny zmieszać z 25 gr. wody różanej, dodać do tego dziesięć kropel amoniaku, dobrze zmieszać. Po kilku dniach silne opierzchnięcie i szorstkość zniknie, a wtedy dopiero zacznie Pani stosować krem do rąk na ich udelikatnienie. Kremy do rąk są tak tanie, otrzymać je można już w cenie paru złotych i mieć za to doskonały i niezawodny w użyciu specyfik, że doprawdy szkoda czasu na robienie ich w domu, nie będą one tańsze, a niewątpliwie znacznie gorsze, niż zrobione w dobrem laboratorjum.

Pani Anieli Kl. Silne opuchnięcie oczu, o którem Pani pisze, może być spowodowane chorobą nerek, lub niedomogą serca. Należy oddać mocz do zbadania i z gotową analizą zwrócić się do lekarza. Dopiero, jeśli lekarz nie znajdzie żadnych zmian w organiźmie, będzie można pomóc Pani zabiegami kosmetycznemi. Ewentualnie można stosować zabiegi jednocześnie z leczeniem wewnętrznem, ale to ostatnie jest najważniejsze i odkładać go nie należy.

Pani Wandzie K-owej. Jeżeli Pani ma zdrową skórę i zdrowe oczy, może się Pani bez obawy poddać zabiegowi barwienia brwi i rzęs na stałe, to znaczy na 4-ry do 6-ciu tygodni. Każdy renomowany i dobrze prowadzony zakład kosmetyczny wykona ten zabieg należycie, proszę się tylko strzedz tanich t. zw. kilkunastominutowych barwików: są one ryzykowne. Lepiej poświęcić godzinę czasu, niż potem cierpieć miesiącami, lub bodaj dniami.

Pani Helenie Gr. Przy suchej skórze rąk proszę używać mydła przetłuszczonego, myć ręce w wodzie letniej lub ciepłej; po każdem umyciu wetrzeć trochę kremu odpowiedniego. O ile włosy Pani są tłuste, jak Pani pisze, rozjaśnienie im nie zaszkodzi. Przy czarnych oczach najlepiej odpowiadać będzie Pani ombre bronzowy z dodaniem zielonego lub fioletowego. Odpowiedni odcień trzeba dobrać na miejscu.

Strapionej. Siwienie jest niewątpliwie rzeczą przykrą, szczególnie w wieku tak młodym, ale to jeszcze nie nieszczęście. Przyczyn wczesnego siwienia jest b. wiele, często bywa to dziedziczne. Żadnego środka zapobiegającego siwiźnie ani medycyna, ani kosmetyka nie zna. Preparaty, wymienione przez Panią są zwykłym bluffem. Jedyna rada — ubarwić włosy. Osobiście jestem zwolenniczką henny, jako farby najmniej szkodliwej, i dającej b. ładne naturalne kolory. Naturalnie zabieg taki robiony być musi przez siłę fachową, wyspecjalizowaną. Zrobienie tego samej jest bardzo trudne, nigdy nie daje dobrych rezultatów i bardzo często naprawianie złego przez specjalistkę, kosztuje wiele więcej pieniędzy, niż zrobienie odrazu w uczciwym zakładzie.

P. X. Lwów. Codziennie rano i wieczorem przemywać pachy dokładnie wodą gorącą i mydłem toaletowem, spłókiwać zimną wodą z dodaniem octu toaletowego (2-ie do 4-ch łyżek na litr). Osuszyć dobrze i po osuszeniu, posmarować płynem przeciwpotowym, ramiona unieść w górę i zaczekać, aż wyschnie. Przed tańcem, forsowną wycieczką i t. p. zapudrować pachy drobno sproszkowanym ałunem. O ile sumiennie stosować Pani będzie powyższe zabiegi, przykra dolegliwość ustąpi.

Magdalena

Poznańska.

MASKI KOSMETYCZNE

Nie są to bynajmniej jakieś przyrządy kauczukowe, lniane, czy jedwabne, ani nawet „kataplazmy" z świeżej cielęciny, któremi rzekome piękności ubiegłych stuleci okładały twarz na noc, gwoli podniesieniu blasku cery. Maska kosmetyczna doby obecnej zawiera się we flakonie, lub słoiku. Wymaga rozgrzania przed użyciem, a nakłada się przy pomocy pendzlowania. Substancję jej tworzą wyciągi soków roślinnych, z dodatkiem wosku, tłuszczu i t. p., zależnie zresztą od właściwości skóry danej kobiety. Maska taka zastyga, pozostaje na twarzy przez pewien czas, — poczem należy ją usunąć, a skórę odpowiednio oczyścić i przypudrować.

Zabieg ten znany był po wszystkie wieki elegantkom świata. Pismo św. wspomina, że nadobna Ester przez 7 dni macerowała się w wonnościach, zanim stanęła przed obliczem Assuerusa. A cóż mówić dopiero o Kleopatrze, Agrypinie, Sabinie Poppei!

Trzeba jednak znać dobrze właściwości roślinnych soków, — aby używać ich mądrze i dla chwilowego korzystnego efektu nie wyrządzić swej urodzie trwałej szkody. W przeciwnym razie lepiej zwrócić się do specjalistki i zastosować się ściśle do jej wskazówek.

Dla skór suchych, maska z mleka migdałowego da bardzo dobry rezultat. Maska z żółtka świeżego podciągnie nieco rozluźnione mięśnie twarzy, ale efekt ten nie będzie zbyt trwałym. Wystarczy wszakże na przeciąg jednego wieczoru.

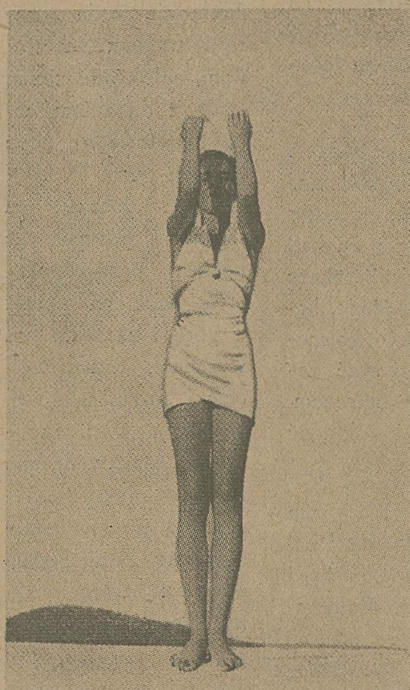
Słynna w swoim czasie pani Lucyna Ćwierciakiewiczowa doradzała, jako bezcenny środek kosmetyczny... świńskie mleko. Podobno znakomicie wygładza skórę i usuwa radykalnie zmarszczki. Ale dojenie maciory — to zabieg gospodarczy nienotowany w dziejach, trudny i niewdzięczny. Prawdopodobnie nie zyska wiele zwolenniczek.

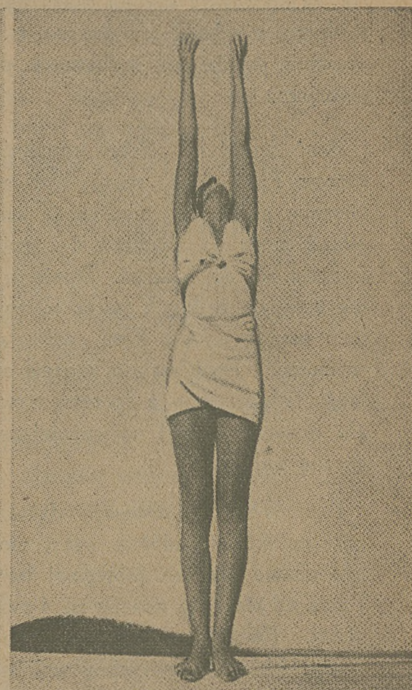
Podstawą kultury ciała jest codzienna gimnastyka

Ćwiczenie Nr. 2. Taka sama pozycja początkowa, jak przy ćwiczeniu Nr. 1. Wznieść ramiona, nie stając na palcach. Trzeba, aby ciężar ciała opierał się na piętach, co pozwoli na wyprężenie grzbietu. Ruch ten wykonuje się wdychając, wydech następuje, gdy się opuszcza ramiona, aby przybrać pozę początkową, z łokciami przyciśniętemi do klatki piersiowej.









Kiermasz Gwiazdkowy Artystów - Plastyków

Towarzystwo Zachęty Sztuk Pięknych urządziło w dziale sprzedaży, przy ul. Królewskiej, kiermasz gwiazdkowy.

Szereg warszawskich znanych artystów-malarzy ofiarował na ten cel swoje obrazy po cenach umiarkowanych, rzec możnaby: przystosowanych do obciętych pensyj. Niema wprawdzie wielkich płócien, ale znajdziemy tu dużo miłych pejzaży, grafikę i akwarele. Ten ostatni dział reprezentowany znakomicie przez Nheringa, Nałęcza i Kraśnika.

Akwarele Kraśnika są dobre w kolorze, swobodne, tak bardzo „akwarelowo-rozlewne" i malowane z rozmachem. Miłośnik kwiatów znajdzie tu ich całe pęki.

Przyjemne są studja dzieci Grubera.

Zerych, rzeźbiarz, dał parę płaskorzeźb religijnych i dużo ciekawych szkiców z nad morza.

Misterna grafika Stankiewiczówny, Cieślewskiego, Nałęcza i Nheringa — udekoruje świetnie wytworny gabinet lub bibljotekę.

Ci, co zechcą sprawić miłą niespodziankę gwiazdkową swym bliskim, znajdą na sali kiermaszowej niejeden efektowny i odpowiedni podarunek dla kulturalnego odbiorcy. *I. G.*

NA ŚNIEG

OPIS BLUZKI I ŻAKIETA PODANYCH NA OSTATNIEJ STRONIE OKŁADKI

Ciepła bluzka, łatwa do zrobienia z wełny, zapinana jest z boku na modne szamerowanie. Wykończenie u szyji stanowi wywinięty, asymetryczny kołnierz, rękawy przybrane nakładanym mankietem, o formie trójkątnej, przyciśnięte są podobnym szamerunkiem, co i zapięcie z boku. Wykonane jest ono z guzików skórzanych, łatwych do zrobienia samemu oraz ze sznura, skręconego z wełny w kolorze, kontrastującym z bluzką.

Bluzka ta wykonana jest łatwym ściegiem tunetańskim, na długim szydełku.

Opis ściegu. Rozpoczynamy robotę łańcuszkiem, którego długość odpowiadać musi szerokości rozpoczętej części bluzeczki. Następnie w każde oczko łańcuszka wkładamy szydełko i nawijamy na nie kolejno nitkę, formując oczka, których ilość odpowiadać będzie ilości oczek w łańcuszku. Po dojściu w ten sposób do końca, cofamy szydełko, przerabiając kolejno wszystkie, znajdujące się na niem oczka.

Następny rząd wykonywujemy w tenże sposób, nawijając na szydełko nitkę z tą różnicą, że wkładamy teraz szydełko między utworzone poprzednio ściegi i po dojściu do końca, zawracamy przerabiając, jak wyżej. Odtąd powtarzamy już stale omijanie utworzonych uprzednio ściegów, kryjemy całkowicie łańcuszek, uformowany z przerabiania oczek i otrzymujemy wzór, składający się z mijanych prostopadłych ściegów.

Oryginalny żakiet do kostjumu narciarskiego, wykonany z białego samodziału góralskiego. Rękaw pół-długi, zdobiony haftem krzyżykowym w kolorach czerwonym i czarnym: podobny motyw umieszczony na kieszeniach (wzór a i b skala 1:4). Szwy żakietu wykończone stebnowaniem, zapięcie stanowią patki. Kołnierz i mankiety kładzione osobno pod kurtkę, tworzą ładny kontrast z białą wełną żakietu. Czapeczka wykonana również z czarnego baranka, spięta jest z obu boków klamerkami z czerwonej skórki.



ODŚWIEŻAMY JUMPER

Jakże mi się już znudził ten odwieczny, jednobarwny, ciemny jumper, nie jest jeszcze tak zniszczony, aby go można wyrzucić, a patrzeć na niego nie mogę — mówi nieraz Pani, przeglądając garderobę.

Jest na to rada: Jednobarwny jumper wyszyjemy ściegiem pocztowym w pasy, wełną angora w jasnym kolorze — cytrynowym, białym lub innym ładnie dobranym.

Po obu stronach pasów, jak widać na naszym modelu wyhaftujemy kropki w kolorze ciemniejszym od jumpra (Można zamiast kropek zrobić duże supełki). Nikt nie pozna, że to ten sam jumper —będzie jak nowy.

PRZYPOMINAMY

Naszą Pierwszą Ankietę ogłoszoną w Nr. 2 Tygodnika Kobiety

Na temat:

Jaka jest najżywotniejsza troska Pani Domu i jak na nią zaradzić należy

Ankieta została ogłoszona z inicjatywy OGÓLNEJ PORADNI GOSPODARCZEJ, która pragnie tą drogą wejść w kontakt z jak najszerszym kręgiem kobiet, poznać ich potrzeby, dopomóc do racjonalnego zorganizowania życia domowego

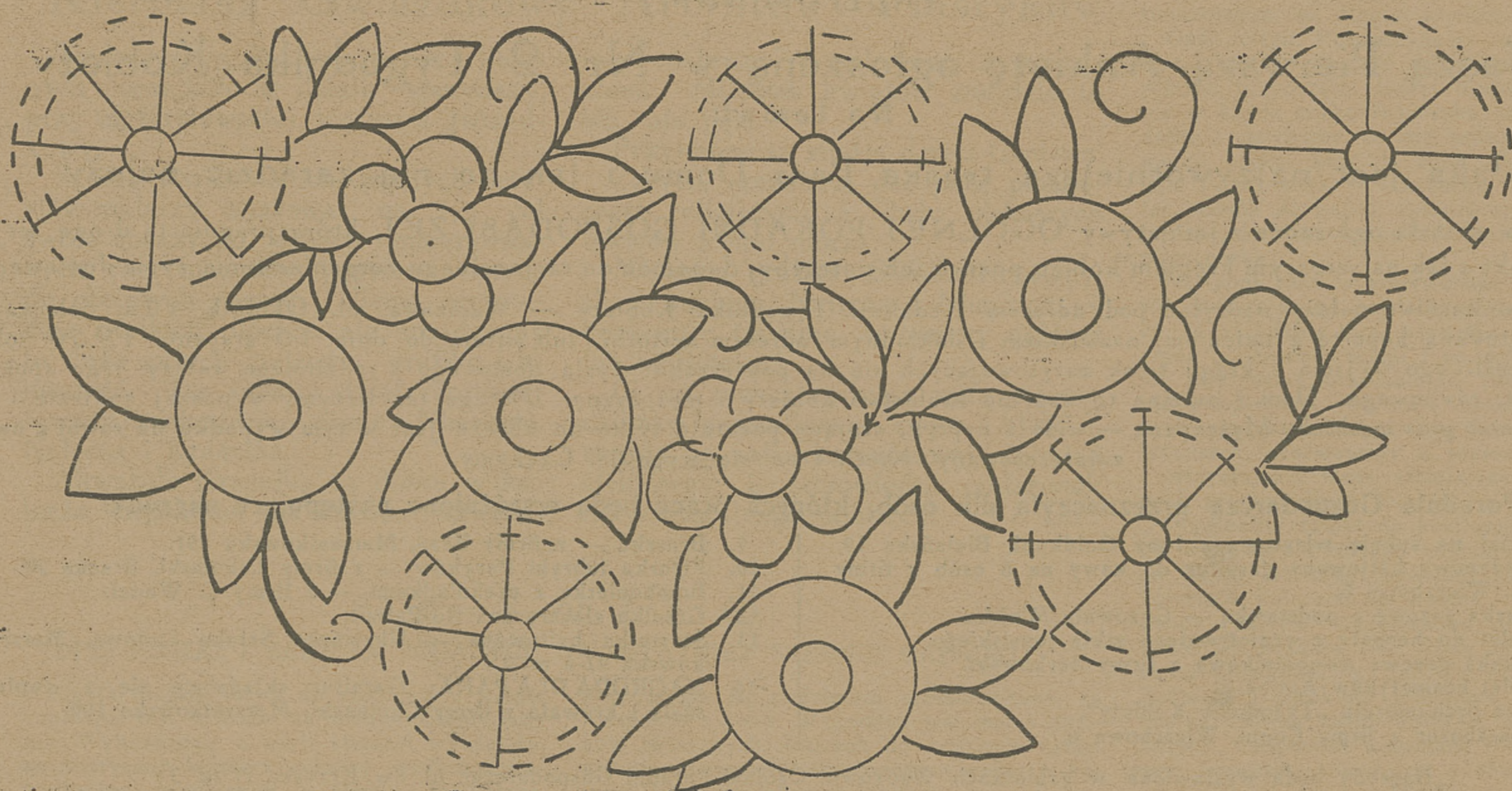
Prace konkursowe należy nadsyłać pod adresem Redakcji Tygodnika Kobiety — Warszawa, ul. Okólnik 11a, dołączając zapieczętowaną kopertę z imieniem, nazwiskiem i dokładnym adresem autorki, lub autora do dnia 15 stycznia 1936 roku. Od szczęśliwego wyjścia z kręgu trosk zarysowujących się na powierzchni życia domowego i rodzinnego zależy jego spokój, dobrobyt, równowaga. Dom i rodzina to wspólne królestwo kobiety i mężczyzny. Dlatego też liczymy w naszej ankiecie i na współudział piór męskich. Mężczyzna — widz i krytyk, stojący pozornie tylko na uboczu jest w tym wypadku na równi z nami zainteresowany. Niech i on się wypowie. Czekamy.

Poradnia Gospodarcza przeznaczyła dla osób, których prace będą wyróżnione następujące nagrody:

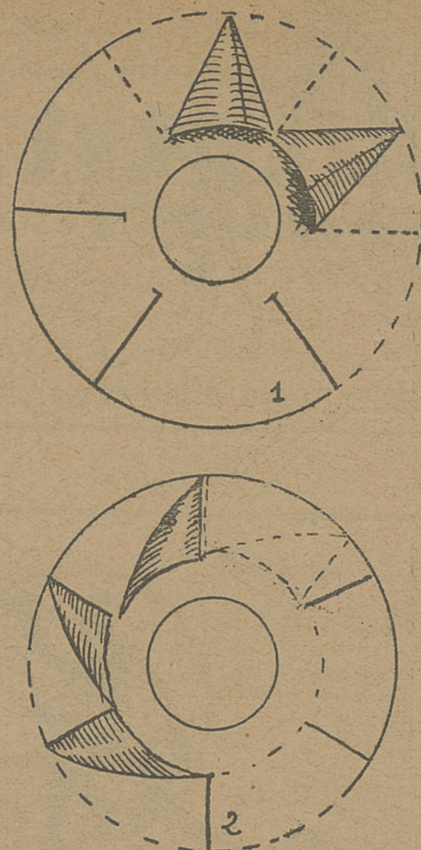
1. Materjał na suknię wizytową z f-my Goldkopf, Bielańska 19.
2. Organdynowy haftowany garnitur do kawy na 6 osób z firmy Linda, Wierzbowa 6.
3. 2 żelazka gazowe z podstawką — Gazownia Miejska.
4. Komplet do herbaty z ogniotrwałego szkła jenajskiego.
5. Kuchenka gazowa dwupalnikowa z firmy Serkowski.
6. Komplet kosmetyków Antiba.
7. Roczna prenumerata „Tygodnika Kobiety".
8. Lampa-abażur z firmy Coqui, Wierzbowa 6.
9. Broszka — z firmy Bézé, Marszałkowska 151.
10. Figurka fabryki Pacyków — z firmy Łakomski, Bracka 20.
11. Bombonierka z czekoladkami — z firmy E. Wedel.
12. Grzałka elektryczna Ro-Patent.
13. Serwetka haftowana — Ukraińska Sztuka Ludowa, Marszałkowska 97-a m. 2.
14. NAGRODA DLA PANA: Garnitur, składający się z ciepłego szala i krawata z firmy Chojnacki, Marszałkowska 109.

Nagrody będą wystawione w gablotkach Wzorowni Ogólnej Poradni Gospodarczej, ul. Św.-Krzyska 17 m. 3.
W skład jury konkursowego wchodzą, Panie: Elżbieta Kiewnarska, Ellen Bychowska, Marja Ankiewiczowa, Wanda Dobrzańska i S. Borowska.

HAFTOWANA SERWETKA Z ORGANDYNY



Serwetkę robimy z całej szerokości białej organdyny i ozdabiamy ją haftem włóczką. Wzór podany pod fotografją, to połowa bukiecika środkowego, a obok mamy ⅕ wianeczka, to znaczy, że podaną część wzoru należy powtórzyć 5 razy, a wtedy otrzyma się koło. U dołu wzoru widzimy sposób wykonania haftu.
Serwetkę obszywamy koronką klockową.



LICHTARZYKI-KWIATY

W poprzednim numerze Tygodnika Kobiety była fotografja nakrycia stołu wigilijnego. Leżą tam proste gwiazdy-kwiaty pod świeczkami. Aby je zrobić bierzemy cienką blaszkę (b. używane teraz w dekoracjach i można je kupować z arkusza kawałkami) karton lub grubą cynfolję i wycinamy z niej koła. Najlepiej koła rysować cyrklem. Koła nacinamy na 6 części do połowy każdego promienia koła (jak na rys. 1 i 2) i zlepiamy w rożek każdą część jeśli robimy to z kartoniku, a skręcamy końcem nożyczek jeśli to jest cynfolja lub blacha.
Drugą rozetkę zwijamy tylko od jednego rogu każdej części, tak, że płatki po zwinięciu gonią jeden drugi jak wiatraczek.

FARTUSZEK DLA 6-CIOLETNIEJ DZIEWCZYNKI

z płótna lnianego w jasnoniebieskim kolorze szczelnie zakrywający spódniczkę.
Fartuszek ozdobiony jest dwoma zajączkami wyszytemi ściegiem pocztowym bronzową bawełną mouliné, noski i oczy różowe. Zajączki można też zrobić aplikowane.





Świąteczne nakrycie stołu

Podajemy trzy wdzięczne i łatwe do wykonania nakrycia świątecznego stołu.

Pierwsze nakrycie to wianuszki z koralików barwnych. Z paciorków robimy kwiatki i jagódki i splatamy je na przygotowanym już zielonym wianuszku z liści mahoniu lub z liści z zielonego sukna. Wianuszek przewiązany wstążeczką z rozrzuconemi końcami na białym obrusie, dekoruje barwnie i elegancko stół. Na butelki z winem, robimy też wianuszki dla dekoracji i dla praktycznego użytku. Wianuszek z listków i kwiatów. wyciętych z sukna naszywamy na kawałku gumki do uszczelnienia okien. Chroni on przy nalewaniu w kieliszki od zaplamienia winem obrusa. Druga dekoracja stołu może być ułożona i nawet pomyślana w ostatniej chwili, są tam tylko jabłka rumiane, gałązki choiny i jemioły i kolorowe wstążki. Układamy wieniec pośrodku z rozbiegającemi się wstążkami, które kończą się gałązką i jabłkiem.

Trzecie ubranie świątecznego stołu, to małe latareczki ze świeczkami na mandarynkach.

Przy każdem nakryciu lub ustawione w krąg pośrodku stołu stoją takie latareczki z palącemi się świeczkami rzucając ciepłe refleksy.

Z celofanu lub tomofanu grubszego wycinamy z koła kwiat i nacinając płatki zginamy je w kielich. Świeczkę choinkową osadzoną w lichtarzyk z ostrym końcem wbijamy w mandarynkę lub niewielką pomarańcz po przez dno kielicha z tomofanu.

Druga odmiana latareczek to wydrążona ładnie pomarańcz ze ściętym czubkiem. W skórkę nienaruszoną ustawiamy świeczkę zapaloną i przykrywamy ją naciętą pokrywką z dziurką wykrojoną na sam czubek płomyka świeczki. Śliczne złoto-różowe świetliste kule są wytworną dekoracją stołu.

Ewa.

Z rynków żywnościowych

Już za dni kilka Święta Bożego Narodzenia, Nowego Roku, Trzech Króli— Polskie zimowe gody!

Nigdzie poza Polską nieznana, tradycyjna, uroczysta, nietylko wszystkich członków jednej rodziny łącząca, lecz i bezdomnych pod rodzinny dach przygarniająca Wilja. Radość największa dzieci promienna masą świateł, obwieszona słodyczami choinka. Oczekiwane przez rok cały przez dzieci, domowników, służbę, podarki gwiazdkowe.

Będzie to wszystko oczywiście i w roku obecnym, ale jakie?

Ten pierwszy miesiąc zmniejszonych zarobków, poborów, emerytur jest specjalnie trudny. Należy powoli się przyzwyczajać do skromniejszych warunków materjalnych, nauczyć oszczędzać na wszystkiem, zastosować potrzeby nasze do zmniejszonych środków, ułożyć i wykonać nasz nowy budżet.

Bardzo to trudne i niemiłe, a jednak możliwe.

Z szumnie obiecywanych zniżek produktów pierwszej potrzeby, staniał dotąd tylko cukier, chleb i bułki (pieczywo na wodzie!), mamy zapowiedzianą zniżkę cen mąki.

Niestety jest to bardzo niewiele i nie będzie stanowiło prawie żadnej różnicy w wydatkach świątecznych. Będziemy musiały dobrze kręcić głową, aby podołać trudnemu zadaniu oszczędzania na wszystkiem tak, aby nasze rodziny jaknajmniej to odczuły. Nie należy pogardzać jaknajdrobniejszemi oszczędnościami. Parę albo kilka jaj, łyżka masła, mniej wykwintnych dodatków do nadzienia strucli, przy starannem wykonaniu nie zmienią ich smaku. Trochę mniejsze ryby na wilję i zmniejszona ilość dań na wilję, indyk mniejszej wagi, trochę mniej pierników i tak kosztownych bakalji, skromniejsza choinka, do której

F. LEHAR



2 POTPOURRI RADJOWE

CZWARTEK 19. XII. O GODZ. 20.00

się nic nowego z ozdób, a tylko trochę świeczek kupi i osiągniemy te dwadzieścia procent oszczędności, na wydatkach świątecznych, o które to dwadzieścia procent przeciętnie dochody obywateli polskich obecnie się zmniejszyły.

Ceny rynkowe produktów spożywczych i właśnie tych wykwintniejszych nie są wysokie i nic nie przepowiada ich przedświątecznej zniżki.

Drób, za wyjątkiem kur, jest bardzo tani, szczególniej gęsi i indory. Nieco droższe kaczki zaledwie o dziesięć groszy więcej na kilogramie kosztują od wołowiny z kośćmi.

Bażanty w cenie kur, zające przy racjonalnem ich zużyciu dostępne każdemu kogo w ogólności stać na kawałek mięsa. Rynek jarzynowy jest również obficie zaopatrzony, obok zwykłej „włoszczyzny" bardzo okazałej; obok przeróżnych gatunków kapust, mamy obfitość zielonych sałat. Oprócz już wcześniej spotykanych: głowiastej, rzymskiej, endywji i eskarolki, zawsze zieloną roszponkę i duże ilości cykoryi bielonej „Whitlof". Sałata ta ma tę zaletę, że ugotowana, a raczej uduszona w maśle z cytryną i odrobiną cukru, daje wykwintną jarzynę.

Do sałat też muszę zaliczyć liściaste selery. Nakoniec zaczęły je produkować podmiejskie wielkie ogrodnictwa. Orzeźwiające, nawet podniecające właściwości zielonych selerów oddawna są znane w medycynie, — kto wie czy Włosi swoją żywość i impulsywność nie zawdzięczają spożywanym w dużej ilości selerom. Namby się trochę tej żywości, tej aktywności, nawet wprost tego podniecenia przydało, — tacy jesteśmy apatyczni, senni, bezbarwni, tak nic nie mamy radości życia.

Dobrze wybielone łodygi selerów wybornie smakują z chlebem i masłem no i odrobiną soli, tak, jak rzodkiewki, na które sezon się skończył, a czy to lekko zblanżerowane, czy też surowe, dają wykwintną sałatę do pieczystego — szczególniej do rozsbefu i do polędwicy.

Specjalnie sezonowy artykuł spożywczy stanowią w chwili obecnej ryby.



Polacy przez rok okrągły bez nich się obywać mogą, ale na wilję muszą mieć ich nawet kilka gatunków.

Moglibyśmy coprawda w tych czasach kryzysowych i w tym pierwszym miesiącu ściskania pasa z kilku dań rybnych zrezygnować, kontentując się jednym karpiem, szczupakiem lub sandaczem — jednak po dniu wigilijnym należałoby więcej ryb do naszych najskromniejszych jadłospisów wprowadzić.

Mamy ogromną obfitość ryb morskich i słodkowodnych, obok wyżej wspomnianych karpi, szczupaków i sandaczy — liny, karasie, okonie, śliży (białe łososie), sumy, miętusy, wszystko przystępne w cenach. Nawet wspaniały, różowy łosoś, król naszych rzek do połowy staniał i zrównał się prawie w cenie z sandaczem.

Poza rybami najbardziej sezonowemi artykułami spożywczymi są bakalje i pierniki. Te ostatnie dobre gospodynie, powinnyby wypiekać tylko w domu, wszelkie pierniki cukiernicze pozostawiając tym wielotysięcznym rzeszom osób, które własnego gospodarstwa prowadzić nie są w stanie.

Nie miałam możności sprawdzić, czy zniżka cen cukru i mąki chociaż trochę na cenę świątecznego pieczywa wpłynęła — okaże się to dopiero na dni kilka przed świętami. Smutne doświadczenie mówi inaczej. Gdy przed paru laty masło i jaja, najważniejsze części składowe, ciast, nagle spadły w cenie, ani torty, ani ciastka, ani inne pieczywa cukiernicze nic nie staniały. Może teraz żelazna konieczność zmusi panów cukierników do poważnej zniżki, — wszak zubożała nagle klijentela nie będzie w stanie wysokich cen płacić. Przejdźmy do bakalji. Te niestety są dosyć kosztowne. Wszystkie gatunki orzechów znacznie podrożały — pod wpływem wojny włosko-abisyńskiej. Orzechów i migdałów z Włoch dzięki sankcjom, nie otrzymujemy, rumuńskie są gorsze, a hiszpańskie są droższe.

Co do rodzynek, to najwykwintniejsze „Malaga" zawsze przychodziły z Hiszpanji i są artykułem raczej luksusowym. Greckie koryntki i perskie sułtanki utrzymały się w zeszłorocznej cenie. Toż samo wyborne maro-kańskie i algierskie daktyle.



Wszystko to jednak są przedmioty zbytku. Możemy używać na figach, które kosztują tyle samo, co suszone śliwki, a są smaczne i zdrowe. Obok nich mamy wyborne marmeladki i karmelki, cukierki śmietankowe i owoce smażone, które każda gospodyni powinna umieć przyrządzać w domu, o czem tak ładnie napisała redaktorka naczelna Tygodnika, pani Wanda Dobrzańska w swojej książeczce „Cukierki i słodycze domowe". Jesteśmy w pełni sezonu pomarańczy i mandarynek. Wbrew ponurym zapowiedziom pesymistów, ani jedne, ani drugie nie podrożały. Tylko pomarańcze są jeszcze przeraźliwie kwaśne i nadają się tylko na sałatki.

Szkoda niewielka wszak mamy tyle wybornych, krajowych jabłek, nieskończenie smaczniejszych od importowanych, gruboskórych amerykańskich.

Pani Elżbieta.





WIGILJE

Skromne:

1. Śledzie w oliwie — sos musztardowy.
Barszcz burakowy na grzybowym smaku z uszkami grzybowemi.
Dorsz zapiekany w śmietanie — kartofelki z wody.
Kapusta z grzybami.
Kompot z suszonych owoców.

2. Sałatka z jarzyn i wędzonych piklingów.
Zupa rybna czysta z łazankami.
Krokiety z gotowanych drobnych rybek, na których gotowała się zupa.
Sos biały kaparowy, albo koperkowy — kaszka krakowska na sypko.
Mak z kruchemi ciasteczkami.

Dostatnie:

1. Sielawki marynowane z jarzynkami i pomidorami.
Szczupak po żydowsku, albo ryba w galarecie — sos tatarski.
Sałatka z jarzyn.
Zupa rybna zabielana — groszek ptysiowy.
Sandacz w sosie chrzanowym — kartofle z wody.
Kapusta wigilijna z grzybami.
Karasie smażone — sałata zielona.
Kompot z suszonych owoców.
Mak biały z andrutami.
Czarna kawa — owoce — bakalje.

2. Sałatka z ryby gotowanej, jarzyn i jaj na twardo — sos tatarski.
Zupa rybna czysta w filiżankach.
Paszteciki z kruchego ciasta z kapustą i grzybami.
Szczupak z jarzynkami — kluseczki krajane.
Karp zapiekany w śmietanie albo karasie smażone.
Kartofle z wody — sałata zielona.
Galaretka w koszyczkach z mandarynek — makaroniki.
Owoce, bakalje, pierniki.
Czarna kawa.

Wykwintne:

1. Cocktail — grzaneczki z parmezanem.
Krem z karasi w filiżankach.
Vol au vent z ryby z pieczarkami.
Łosoś pieczony — sos remoulade — kartofelki z wody z masłem i zieleninką — sałata zielona.
Kompoty.
Tort bakaljowy — owoce.
Czarna kawa.

2. Nalewki domowe — Vermouth.
Maleńkie tartinki z łososiem, masłem sardelowem, śledziem.
Rosół z ryb w filiżankach — paszteciki w cieście śmietanowem, farsz z ryby.
Sandacz z wody z masłem i sokiem cytrynowym.
Pieczarki z rusztu, albo kardy duszone w białem winie z grzaneczkami.
Karpie pieczone — sałata.
Bomba morelowa z kremem.
Czarna kawa.
Bakalje — sałatka ze świeżych owoców.

PRZEPISY KULINARNE

ZUPY

Krem z karasi. Proporcja na 6 osób: ¾ kg karasi, włoszczyzna, cebula, korzenie, 10 dk masła, pół łyżki mąki, szklanka śmietanki, 4 żółtka. Drobne karasie oczyścić, wypłókać, posolić. Przyrządzić smak na dużej ilości włoszczyzny, cebuli z dodatkiem listka bobkowego, pieprzu i ziela. Włożyć ryby do esencjonalnego smaku, gotować na wolnym ogniu tak długo, dopóki mięso nie odstanie całkowicie od ości. Przecedzić smak, wybrać mięso rybie, zemleć na maszynce od mięsa, włożyć do rybiego rosołu, rozgotować, znów przecedzić i przetasować przez sito. Czubatą łyżkę masła sklarować, wsypać pół łyżki mąki, raz zasmażyć, rozprowadzić zupę, zagotować mieszając. 4 żółtka rozprowadzić szklanką śmietanki. Na wydaniu zagotować zupę, zdjąć z ognia, wlać śmietankę z żółtkami, wymieszać i natychmiast podawać.

Zupa rybna czysta z łazankami. Ugotować smak jarzynowy, jak wyżej. Po ugotowaniu ryby przecedzić, zaprawić łyżeczką masła przesmażonego z pół łyżeczką mąki. Ugotowane, odsączone i przelane wrzącą wodą łazanki włożyć do wazy, jak również i trochę siekanej zieleninki, zalać wrzącą zupą.

Zupa rybna zabielana. Przygotować rosół z ryby, jak wyżej. Na wydaniu wlać szklankę młodej wyborowej, gęstej śmietany rozkłóconej z 3 żółtkami. Już nie gotować.

Barszcz burakowy na grzybowym smaku. 10 dk grzybów suszonych wymyć w kilku wodach, zalać odpowiednią ilością zimnej wody, gotować godzinę, dodając jedną dużą cebulę.

4 buraki ćwikłowe średniej wielkości obrać, utrzeć na tarce, włożyć do rondla, lekko osolić, zalać wrzącym, przecedzonym smakiem grzybowym, postawić w ciepie z boku blachy, aby się zupa nie gotowała, jednak zachowała wysoką temperaturę.

Pozostawić tak do dwóch godzin poczem przecedzić, doprawić do smaku, dodając: kwasku cytrynowego, odrobinę cukru, soli, a w razie potrzeby i trochę buljonu. Zagotować, wlać do wazy na uszki grzybowe.

Zupa migdałowa. Zupa migdałowa jest dosyć kosztowna, jednak zespala się tak silnie z jadłospisem wigilijnym, że trudno ją pominąć milczeniem.

Proporcja na 6 osób: 40 dk migdałów słodkich, kilka gorzkich, 2 szklanki wody, litr słodkiej śmietanki, cukru do smaku, 20 dk ryżu gotowanego na mleku, 15 dk rodzynków sułtanek.

Migdały sparzyć, obrać ze skórek, wypłókać w zimnej wodzie, utłuc na miazgę w moździerzu, zakrapiając wodą w czasie miażdżenia, aby nie puściły oleju.

Włożyć utłuczone migdały do porcelanowego naczynia, zalać dwoma szklankami zimnej wody, przykryć, a po godzinie przecedzić i wycisnąć przez muślin, poczem jeszcze raz przetłuc migdały w moździerzu i powtórnie wycisnąć. Wlać w rondel mleko migdałowe, dodać śmietankę, zagotować. Wylać wrzącą zupę na ryż i rodzynki włożone do wazy.

Ryż gotuje się na lekko ocukrzonem mleku.

Groszek ptysiowy. Proporcja: ½ szklanki wody, ¼ szklanki sklarowanego masła, szklanka mąki pszennej, na czubek noża proszku do pieczenia, szczypta soli, 3 całe jaja.

Zagotować wodę z masłem i solą. Osianą mąkę sypać we wrzącą wodę, mieszając bezustannie, aby się grudki nie wytworzyły. Podgrzewać ciasto na ogniu (mieszając dopóki nie odstanie od rondla, wtedy wyrzucić na miskę, wystudzić. oD zimnego ciasta wbijać po jednem jajku, wyrabiając ciasto 15 minut łyżką drewnianą.

Wysmarować blachę masłem, spuszczać przez szpryckę, lub formować rękami, maczanemi w maśle, aby ciasto nie przywierało, maleńkie kuleczki, nie większe od orzecha laskowego. Piec w dobrze gorącym piecu na złoty kolor.

Uszka do barszczu. ¼ kg mąki, 1 jajko, pół łyżeczki masła, szczypta soli, tyle letniej wody, ile mąka wchłonie.

Zagnieść ciasto podług powyższej proporcji, przykryć wygrzaną miseczką, pozostawić tak godzinę.

Grzyby, na których gotował się smak do barszczu zemleć na maszynce od mięsa, przesmażyć łyżkę masła z jedną niedużą, drobno usiekaną cebulą, wymieszać z grzybami, wsypać trochę tartej bułeczki (tyle, żeby farsz nabrał odpowiedniej zawiesistości) dodać żółtko, albo całe jajko, posolić do smaku, wsypać odrobinę białego pieprzu, wymieszać.

Rozwałkować ciasto cienko, ale tak żeby się nie rwało, wykrawać małe kwadraciki jednakowej wielkości, po nałożeniu farszu składać w formie trójkąta. zalepiać mocno brzegi i łączyć dwa przeciwległe końce, formując w ten sposób „uszka". Gotować na osolonej wodzie, a gdy spłyną na wierzch wybierać łyżką durszlakową, osączyć, kłaść do wazy.

CIASTO NA PASZTECIKI I FARSZE

Ciasto kruche. Proporcja: 20 dk mąki pszennej, 2 surowe żółtka, 8 dk masła, łyżka kwaśnej śmietany, szczypta soli. Zagnieść, postawić w chłodzie na parę godzin.

Ciasto na kwaśnej śmietanie. Szklanka mąki pszennej, pół szklanki wyborowej, tłustej, gęstej, kwaśnej śmietany, czubata łyżka masła, strychowana łyżeczka od czarnej kawy soli stołowej. Zagnieść, przykryć miseczką, pozostawić godzinę.

Ciasto kartoflane. 15 dk sypkich ugotowanych i odparowanych kartofli 15 dk masła, 15 dk mąki pszennej, soli do smaku. Zagnieść, tulać wałeczki, krajać skośnie paluszki. Ułożyć na blasze wysmarowanej masłem, posmarować jajkiem, piec w gorącym piecu na złoty kolor.

Krokietki z jajek z pieczarkami. Proporcja na 6 osób: 6 jajek, łyżką masła, 10 dk pieczarek duszonych w maśle, 2 łyżki tartego sera szwajcarskiego, kilka łyżek sosu beszamel, sól, biały pieprz. Jajko, łyżeczka oliwy, bułka tarta. Masło, albo oliwa do smażenia.

Usmażyć jajecznicę z 6 jaj, tak aby się jaja zupełnie ścięły. Wymieszać z pieczarkami, pokrajanemi na talarki i duszonemi w maśle, dodać kilka łyżek gęstego sosu beszamel, tarty ser, soli i pieprzu do smaku. Rozpostrzeć farsz na półmisku na półtora palca grubo. Gdy farsz wystygnie i stwardnieje, krajać go w niewielkie kawałki jednakowej wielkości i kształtu, maczać w surowem jajku, rozkłóconem z łyżeczką oliwy, skrążać w bułeczce tartej, smażyć na obfitem, rozgrzanem maśle, albo na oliwie. Podawać do zupy, ułożone na półmisku, wysłanym serwetą. Przybrać natką od pietruszki smażoną na maśle.

Paszteciki wigilijne robi się z farszem z grzybków, kapusty z grzybami, ryby, a wykwintne z ryby z pieczarkami. Do każdego z wyżej podanych ciast można zastosować powyższe farsze, które



przyrządza się w sposób następujący:

Farsz z grzybków suszonych, jak do uszek grzybowych. Można też dodać siekane jaja na twardo.

Farsz z kapusty z grzybami. Poszatkować bardzo cienko pół, albo ¼ główki kapusty włoskiej. Rzucić na obfitą zimną wodę, zagotować bez przykrycia, osączyć na durszlaku. Przesmażyć 10 dk masła z drobno siekaną cebulką, włożyć w masło kapustę. dusić pół godziny na wolnym ogniu. Dodać grzybków suszonych drobno siekanych, 2 albo 3 jaja ugotowane na twardo i posiekane. Doprawić do smaku: solą, pieprzem. Wymieszać.

Farsz z ryby. ¼ kg ugotowanej ryby oczyścić z ości, posiekać. Kawałek cebuli posiekać drobno, udusić w łyżce masła, wymieszać z miesem rybiem. Dodać całe jajko, łyżeczkę tartej bułki, siekanej zieleninki, soli i pieprzu do smaku. Wymieszać. Do wykwintnego farszu rybiego dodaje się trochę duszonych w maśle pieczarek.

RYBY

Dorsz w śmietanie. Proporcja na 6 osób: 1 i ¼ kg. dorsza mrożonego oczyścić, sparzyć wrzącą wodą, osączyć, skropić obficie sokiem cytrynowym, posolić, pozostawić godzinę. Przygotować esencjonalny smak jarzynowy ugotowany z dodatkiem cebuli i korzeni. Przestudzić, włożyć rybę do rondla, zalać przecedzonym smakiem, podgrzewać wolno, gotować na wolnym ogniu pół godziny. Wyjąć ze smaku, osączyć.

Wystudzoną rybę skrążać w mące, umaczać w rozkłóconych jajkach surowych, skrążyć w tartej bułeczce, zrumienić na obfitem maśle.

Wysmarować masłem podłużny, ogniotrwały półmisek, ułożyć na nim rybę, zalać kwaśną śmietaną (półtorej szklanki), do której dodać: 4 łyżki tartego sera szwajcarskiego, trochę buljonu, pół łyżki mąki pszennej i masło, które pozostało na patelni od smażenia ryby. Zalać śmietaną dorsza, zapiec w gorącym piecu, tak aby się wytworzyła na powierzchni złocista skorupka. Podać z drążonemi kartofelkami z wody polanemi masłem klarowanem i oprószonemi drobno siekaną natką pietruszki.

Szczupak faszerowany. Proporcja: 1 i ½ kg szczupaka, 2 bułki namoczone w mleku, 2 obgotowane we wrzącej wodzie cebule, pieprz, sól, 3 łyżki masa, 1 jajko.

Sprawić szczupaka, odciąć łeb, zdjąć ostrożnie skórę z ryby, uważając aby jej nie uszkodzić. Mięso oczyścić z ości, posiekać drobno. Bułki namoczyć w mleku, odcisnąć, cebulę obraną ze skóry obgotować, posiekać. Utrzeć na misce masło z jajkiem na pianę. Dodać bułki, cebulę, ucierać dalej na gładką, pulchną masę. Wyrobić razem z dwukrotnie zmielonem na maszynce mięsem rybiem, dodać do smaku soli i pieprzu.

Napełnić tym farszem skórę zdjętą ze szczupaka, uformować w kształt ryby. ułożyć rybę faszerowaną na podłożu dużej ilości szatkowanej włoszczyzny, dodać łyżkę masła, podlać kilkoma łyżkami rybiego smaku, albo wody, wrzucić parę ziarn ziela i pieprzu, listek bobkowy. Dusić na wolnym ogniu, pod przykryciem, godzinę.

Szczupaka faszerowanego podaje się na gorąco z jarzynami, w których się dusił. Wtedy trzeba sos zaprawić masłem z mąką. Można też wyjąć szczupaka z jarzyn, a podać oddzielnie sosy: biały kaparowy, chrzanowy, albo poprostu masło sklarowane.

Szczupak faszerowany jest też doskonały na zimno, krajany w plastry, otoczony garniturem z jarzyn i marynat. Oddzielnie sos tatarski, albo majonezowy.

Karp po polsku (na szaro). Sprawić, wypłókać, osączyć, posolić karpia. Gotować w całości w smaku jarzynowym pół godziny na wolnym ogniu.

Przygotować tak zwany „szary sos", podług podanych poniżej wskazówek, dusić w nim karpia na wolnym ogniu jeszcze pół godziny. Wydawać na stół w całości, polanego sosem — oddzielnie kaszkę krakowską na sypko.

Szary sos do karpia. Czubatą łyżkę masła sklarować, wsypać czubatą łyżkę mąki pszennej, zasmażyć, rozprowadzić rosołem z ryby, zagotować mieszając. Zakolorować karmelem (cukier palony), doprawić do smaku solą, cukrem, sokiem cytrynowym, dodać, licząc na 6 osób: 12 dk rodzynków sułtanek, 6 dk migdałów słodkich obieranych ze skórki i szatkowanych w paseczki.

DESERY WIGILIJNE

Mak z andrutami. Proporcja: ½ kg pięknego, tłustego, białego maku, cukru pudru do smaku, pół łyżeczki sproszkowanej wanilji z cukrem, 5 dk migdałów słodkich, 4 migdały gorzkie, słodka śmietanka.

Mak wypłókać w kilku wodach, zlać z wierzchu szumowiny. Zalać mak zimną wodą, gotować pod przykryciem, na wolnym ogniu, 15 minut. Pozostawić pod przykryciem, aż do zupełnego wystudzenia. Wylać na sito, osączyć. Skręcić mak dwu, albo trzykrotnie na maszynce od mięsa, używając drobnego sitka, jak do pasztetu.

Wyjąć na miskę niepolewaną, ucierać wałkiem drewnianym, dodając po łyżce cukru pudru. Do całkowicie zmiażdżonego maku dodać: wanilję, zmielone migdały słodkie i gorzkie, drobniutko krajaną skórkę pomarańczową osmażaną w cukrze i tyle gotowanej, słodkiej śmietanki, ile trzeba dla nadania odpowiedniej konsystencji. Wyłożyć na szklaną, albo kryształową salaterkę, wyrównać powierzchnię, ozdobić karbami wyrobionemi trzonkiem od łyżki, wynieść do zimna. Podać z andrutami przekładanemi kremem czekoladowym, albo z kruchemi ciasteczkami domowemi.

Tort bakaljowy. Proporcja na kręgi orzechowe: 4 jajka, 8 dk orzechów włoskich (jąder), 8 dk cukru pudru, łyżka strychowana tartej bułeczki maślanej.

Kręgi migdałowe: 8 jajek, 12 dk migdałów słodkich, 8 dk cukru pudru, 2 łyżki tartej bułeczki maślanej.

Do przełożenia: 15 dk migdałów słodkich, 15 dk cukru pudru, sok z jednej cytryny, 2 białka surowe, 10 dk fig, 10 dk daktyli, 10 dk skórki pomarańczowej osmażanej w cukrze, 10 dk rodzynków sułtanek. Dżem morelowy, albo truskawkowy. Pomadka czekoladowa do polukrowania.

Kręgi zarówno orzechowe, jak i migdałowe piecze się jednym i tym samym sposobem: utrzeć żółtka z cukrem do białości, dodać orzechy, albo migdały, ucierać jeszcze pięć minut. Ubić sztywną pianę z białek, dodawać łyżkę piany, trochę bułki tartej, mieszając lekko, aby piana nie opadła. Wylać ciasto do tortownicy wysmarowanej masłem deserowem i wyprószonej tartą bułeczką. Piec w średnim piecu około pół godziny, próbując patyczkiem. Z chwilą, gdy patyczek suchy kręgi są upieczone.

Gorące kręgi wyjąć ostrożnie na deseczkę, wystudzić. Orzechowy pozostawić w całości, migdałowy przeciąć na dwie równe części (napłask).

Naspód dać krąg migdałowy, pokryć go wykwintnym dżemem owocowym, przykryć kręgiem orzechowym, na którym rozpostrzeć masę migdaołwą z bakaljami. Do sparzonych, obranych, wypłókanych w zimnej wodzie i zmielonych na młynku migdałów dodać cukier-puder, sok z cytryny, białka surowe. Utrzeć wszystko razem wałkiem drewnianym na denicy. Dodać bakalje, wanilję, wymieszać. Po rozpostarciu masy przykryć tort kręgiem migdałowym i oblać pomadką czekoladową. Przybrać orzechami, migdałami i osączonemi z syropu konfiturami.

Sałatka z surowych owoców. 4 jabłka zorze, albo renety landsberskie, umyć, obrać ze skórek, wydrążyć środki, pokrajać cieniutko na plasterki, lub w paseczki. Skropić obficie sokiem cytrynowym, pocukrzyć cukrem pudrem. 3 mandarynki obrać, oczyścić z włókien, podzielić na dzwonka, naciąć, wyjąć pestki. 3 pomarańcze obrać i oczyścić z włókien, pokrajać na cienkie plasterki, odrzucając pestki. Umyć i osączyć różowe winogrona w dowolnej ilości, poszatkować kilkanaście obieranych słodkich migdałów. Kilkanaście suszonych morelek namoczyć w przeddzień w letniej wodzie (przedtem umyć), obgotować w lekkim syropie, osączyć, pokrajać.

Układać owoce na szklanej, płaskiej salaterce warstwami, przesypując je cukrem. Do soku morelowego dodać kieliszek likieru, albo rumu, polać nim sałatkę. Wynieść do zimna na godzinę. Wydając na stół posypać szatkowanemi migdałami i przybrać osączonemi z syropu konfiturami.

Galaretka z mandarynek i pomarańcz w koszyczkach. Wybrać duże mandarynki, naciąć delikatnie skórkę w połowie, tak aby po obraniu otrzymać dwie miseczki jednakowej wielkości. Oddzielić

skórkę od owocu łyżeczką od czarnej kawy, zdjąć ostrożnie.

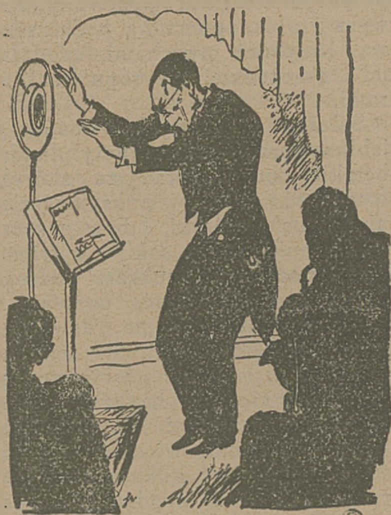
Wycisnąć sok z trzech pomarańcz, trzech cytryn. Ugotować 2 szklanki lekkiego syropu, dodać szklankę białego wina, przecedzony sok pomarańczowy i cytrynowy. W razie potrzeby doprawić jeszcze cukrem do smaku, raz zagotować, zdjąć z ognia. Przemierzyć sok szklanką, podzielić na dwie połowy. Wziąć białej i czerwonej żelatyny, licząc w stosunku dwóch dk na 4 szklanki soku. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, wycisnąć, rozpuścić (oddzielnie białą, oddzielnie czerwoną) w odrobinie gorącego soku.

Do połowy soku dodać białą, do połowy czerwoną żelatynę, gdy galaretka zacznie się ścinać kłaść ją w miseczki ze skórek mandarynkowych, przekładając dzwonkami mandarynek, z których trzeba wyjąć pestki. Wydając na stół ustawić na ozdobnym okrągłym półmisku przybierając liśćmi mahoniu.

Owoce w cukrze do bakalij. Na kilka dni przed wigilją wyjąć z syropu (wykałaczką) rozmaite konfitury: maliny, truskawki, morele, renklody, gruszki, rajskie jabłuszka, agrest, poziomki. Ułożyć na sicie, osączyć z syropu, obsuszać powoli w cieple pokojowem. Gdy powierzchnia owoców lekko obeschnie skrążać każdą poszczególną jagodę w cukrze pudrze, który trzeba osiać przez gęste sito. Powtarzać ten zabieg kilkakrotnie, dopóki owoc nie pokryje się białą, nieprzesiąkniętą syropem powłoką. Owoce takie przyrządzone na wzór kijowskich są wyśmienite i urozmaicają kupne bakalje.

Melba

KIEROWNIK ORKIESTRY RADJOWEJ



Zdzisław Górzyński.

HUMOR RADJOWY



... zdaje się że złapałem Japonję...

POLSKI KALENDARZ NARODOWY NA ROK 1936. Warszawa. Główna Księgarnia Wojskowa. Cena zł. 7.50.

Kalendarz jest nieodzownym informatorem w życiu i pracy każdego człowieka, lecz informując może zarazem uczyć przez związanie daty każdego dnia z uzupełnieniem zdarzeń godnych pamięci lub głębszego zastanowienia. Codzienne bowiem utrwalanie ważniejszych wypadków i myśli posiada doniosłe znaczenie kształcące i wychowawcze. W takiem też zrozumieniu użyteczności odpowiednio opracowanego kalendarza, Główna Księgarnia Wojskowa podjęła pod redakcją prof. Henryka Mościckiego wydawnictwo „Polskiego Kalendarza Narodowego", poświęcając pierwszy jego rocznik na rok 1936 pamięci Wodza Narodu Pierwszego Marszałka Polski, Józefa Piłsudskiego.

Każda strona kalendarza odtwarza w ilustracji scenę z życia lub podobiznę Marszałka, opatrzoną odpowiednio dobranym wyjątkiem z Jego pism, przemówień lub rozkazów. Wszystkie ilustracje wykonane zostały niezwykle starannie, według autentycznych zdjęć fotograficznych, w zespole tym ukazujących się poraz pierwszy. W ten sposób całość stanowi artystyczny o nieprzemijającej wartości album, obrazujący pasmo życia, wysiłków i czynów Wielkiego Twórcy Niepodległości, związane nieśmiertelnemi Jego słowy, które stać się powinny stałym drogowskazem dla każdego Polaka.

Polski Kalendarz Narodowy powinien się znaleźć w każdym urzędzie, biurze, szkole, instytucji, w rękach każdego obywatela, łączy bowiem rzetelną wartość praktyczną z głębokiemi walorami ideowemi.

Cena Polskiego Kalendarza Narodowego na odpowiedniej estetycznej podstawie, zastosowanej do powieszenia lub postawienia wynosi zł. 7.50.

Polski Kalendarz Narodowy jest najodpowiedniejszym praktycznym podarunkiem gwiazdkowym!

GRA LOTNICZA

Nadesłano nam grę towarzyską „Challenge Lotniczy" wydawnictwo „Yola". Jak wynika z przepisów gry jest to powtórzenie trasy turnieju 1934 r. przez rzuty kostką i posuwanie maleńkiemi samolocikami. Gra rzeczywiście interesująca zarówno dla dorosłych, jak i młodzieży, jedna osoba gra całą ekipą (3 samoloty i 1 ratowniczy). Możemy tę grę z całym zaufaniem polecić szkołom, świetlicom, klubom z uwagi na popularyzowanie lotnictwa wśród najszerszych mas. Do nabycia we wszystkich większych sklepach z zabawkami. Cena na gwiazdkę zniżona na zł. 3.95 za 1 komplet gry zamiast zł. 5.

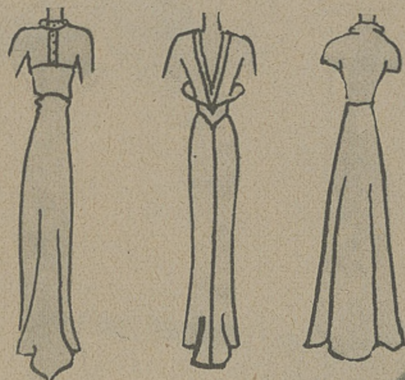
Prenumerata: miesięcznie 1 zł. 75 gr., kwartalnie 5 zł.

TREŚĆ NUMERU. Precz z rzeczywistością — *Wanda Dobrzańska.* Jak nasze prababki Wigilję urządzały — *Zofja Miszewska.* Nasze Święta — *J. Korczakowska.* Uzurpator — powieść — *William Locke.* Wigilja Pani Marty — nowela — *Jadwiga Żylińska.* Amnestja społeczeństwa — *Zofja Petersowa.* Okno na świat — *Obserwator.* Kobiety o sobie — *Hanna Muszyńska.* Rozmowy literackie — *Zofja Miszewska.* France Ellegaard — *dr. Alicja Simonówna.* Muszę być gospodarną — *Hanna Muszyńska.* Na marginesie życia — *Stefanja Jankowska.* Matką jest już wówczas, gdy bawi się lalką — *Este.* Wigilja indywidualistki. Prezenty Pani — *Marja Dobrowolska.* W wieczór wigilijny — *Well.* Odpowiedzi kosmetyczne — *Magdalena Poznańska.* Maski kosmetyczne. Gimnastyka. Kiermasz gwiazdkowy Artystów Plastyków — *I. G.* Odświeżamy jumper. Serwetka haftowana na organdynie. Lichtarzyki kwiaty. Fartuszek. Nakrycia wigilijne — *Ewa.* Z rynków żywnościowych — *Pani Elżbieta.* Wigilje. Przepisy kulinarne — *Melba.*

CENY OGŁOSZEŃ: za 1 wiersz szerokości 1 szpalty w reklamach 50 gr., w tekście 75 gr., specjalne zł. 1 gr. 20; drobne 20 gr. za słowo.

Zakłady Drukarskie W. Piekarniaka. Warszawa, Ordynacka 8. tel. 644-59.

PIĘKNY MEBEL OKO PIESCI,
MIESZKANIU DODAJE TRESCI
I PODKREŚLA WDZIĘK NIE-
WIEŚCI. MEBLE: NOWY ŚWIAT
TRZYDZIEŚCI





48. SUKNIA WIECZOROWA Z RÓŻOWEGO SATIN. OBSZYCIE DEKOLTU Z DROBNYCH KORALI. PONIŻEJ TA SAMA SUKNIA ZMIENIONA PRZEZ DODANIE BUFIASTYCH RĘKAWÓW.

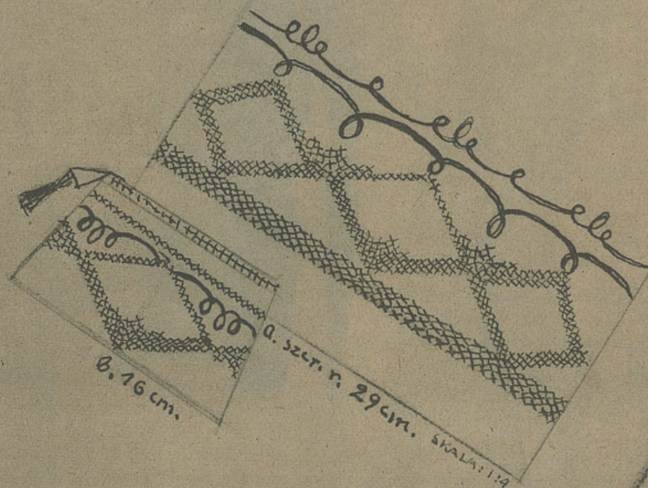
49. STROJNA SUKNIA Z JASNO LILA MORY. PRZÓD OZDOBIONY KOKARDĄ PRZYTRZYMANĄ KLIPSEM.

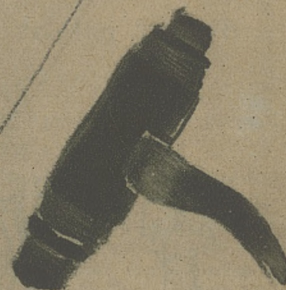
50. SUKNIA Z CZARNEJ TAFTY. RÓŻE W BARWACH PASTELOWYCH NA RAMIENIU.

Na śnieg!

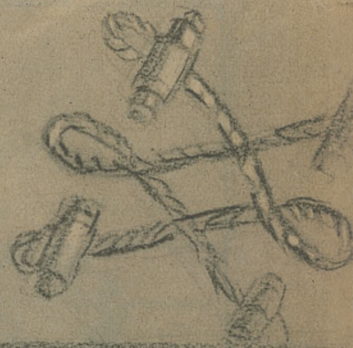












Opis na str. 24.